Aktualności

Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie

PL ISSN 1899-346X

Rok XXI Nr 2(82) kwiecień–czerwiec 2017

Doktorat honoris causa
dla prof. dr. hab. Jana Jankowskiego

Dyplomy, dyplomy...

U góry absolwenci Wydziału Inżynierii Produkcji po otrzymaniu dyplomów.
U dołu JM Rektor Zygmunt Litwińczuk nadaje Honorową Odznakę Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie absolwentom Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii. Fot. Maciej Pietraś

SZANOWNI PAŃSTWO

Od roku 2017 obowiązuje nowy algorytm podziału dotacji podstawowej. Duży nacisk kładzie się na jakość kształcenia, liczbę studentów przypadającą na jednego nauczyciela, realizację finansowanych z NCN i NCBiR projektów badawczych i umiędzynarodowienie uczelni. Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie znalazł się w grupie szkół wyższych, którym przydzielono nieco wyższą dotację niż w roku ubiegłym.

Ważnym wydarzeniem ostatnich tygodni na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie były obchody Święta Uczelni, ustanowionego przez Senat UP z inicjatywy JM Rektora Zygmunta Litwińczuka. W numerze piszemy o Nagrodzie Naukowej Rektora dla pracowników za osiągnięcia naukowo-badawcze i współpracę z biznesem oraz o nadaniu tytułu doktora honoris causa profesorowi Janowi Jankowskiemu z Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.

Prezentujemy sylwetkę nowo mianowanego profesora Andrzeja Woźniaka, który odebrał tytuł z rąk prezydenta RP 20 kwietnia br.

Wspominamy również zmarłego niedawno prof. dr. hab. Eligiusza Madeja, z Wydziału Medycyny Weterynaryjnej, prorektora AR ds. kadr i organizacji w latach 1996–2002.

Od października 2017 r. na Uniwersytecie Przyrodniczym, rusza nowy kierunek ekoenergetyka, będący odpowiedzią na coraz większe zainteresowanie energią odnawialną i rosnące zapotrzebowanie na specjalistów z tej dziedziny.

W kwietniu po raz pierwszy w togach i biretach absolwenci studiów pierwszego stopnia pięciu wydziałów UP odbierali dyplomy okończenia studiów, o czym informujemy na łamach kwartalnika.

W styczniu czynna była wystawa prac semestralnych 43 studentów architektury krajobrazu. Na 132 planszach można było obejrzeć m.in. projekt „Krzemowego Wzgórza", czyli ośrodka, w którym mogliby rozpocząć pracę zawodową absolwenci tego kierunku. Miejscem realizacji projektu zostały tereny lubelskiego Sławinka. Wszystkie projekty znajdą się w publikacji przygotowywanej przez Katedrę Projektowania i Konserwacji Krajobrazu.

W okresie świątecznym w Bibliotece Głównej była wystawa pisanek, zorganizowana przy współpracy z Muzeum Wsi Lubelskiej, a w maju Studenckie Koło Naukowe „SKOR" przygotowało wystawę fotografii nadesłanych na konkurs „Piękne są, choć chwasty się zwą".

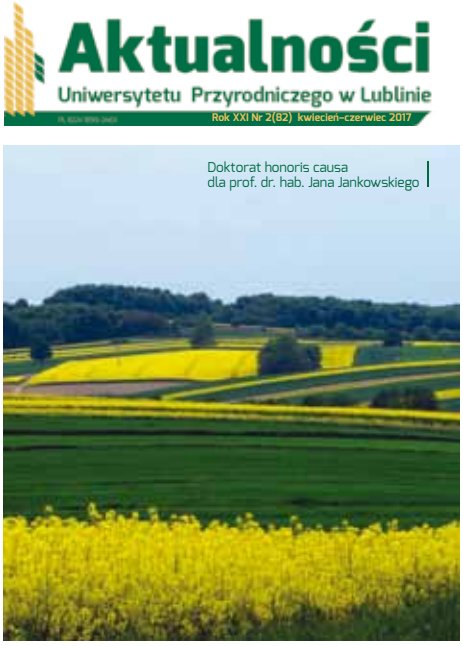
Nasi sportowcy odnoszą kolejne sukcesy. Podczas XIV Akademickich Mistrzostw Województwa Lubelskiego oraz Regionalnych i Towarzyskich Zawodów Konnych w Skokach przez Przeszkody dwie studentki UP, Milena Kamińska i Małgorzata Gawlik, stanęły na podium. Podczas Akademickich Mistrzostw Polski w ergometrze wioślarskim drużyny kobiet i mężczyzn AZS UP, których trenerem jest Agnieszka Błaszczak, wywalczyły mistrzostwo w typie uczelni społeczno-przyrodniczych.

W cyklu „Zapomniane warzywa" dr Monika Michalak-Majewska pisze o jarmużu, roślinie o silnych właściwościach przeciwutleniających, przeciwzapalnych, przeciwnowotworowych, stanowiącej bogate źródło witamin K, E, C, a także wapnia i magnezu.

Słodki smak utożsamiamy z bezpieczeństwem, jednak cukier, którego używamy, jest poddawany rafinacji i pozbawiony przez to witamin i mikroelementów. Światowa Organizacja Zdrowia zaleca, by stanowił nie więcej niż 10% dziennego zapotrzebowania energetycznego. Może warto sięgnąć po jego zamienniki, tym bardziej że mamy coraz większy wybór produktów słodzących. Jak dobrze wybrać? Przegląd najczęściej spotykanych substytutów cukru opracowany przez Poradnię Dietetyczną UP powinien rozwiać wątpliwości związane z tym tematem.

W stałych rubrykach zamieszczamy decyzje i uchwały Senatu oraz rozpoczynamy nowy cykl – „Kalendarium" informujące o spotkaniach i wydarzeniach, w których uczestniczą władze uczelni i pracownicy. Tradycyjnie zamieszczamy relacje z konferencji naukowych.

Monika Jaskowiak
redaktor naczelny



Wydarzenia

2 Święto Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie
4 Doktorat honoris causa UP w Lublinie dla prof. Jana Jankowskiego
10 Nowo mianowany profesor Andrzej Woźniak
11 Nominacje / Habilitacje / Doktoraty
12 Senat Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie
13 Kalendarium
14 Dyplomy
16 Mistrzowie na koniach
21 Zaplanuj swoją przyszłość
27 Nagroda dla naukowca
27 Smaczna Europa
31 Matura u przyrodników
32 Choć chwasty, są piękne

Wokół nauki

18 Słodziki – zalety i wady
19 Zapomniane warzywa. Jarmuż

Biblioteka

20 Tradycja na tle nowoczesności

Konferencje

22 Języki specjalistyczne
23 Europa rynkiem dla naszych jabłek

Dydaktyka

24 *Genius loci* na Krzemowym Wzgórzu
26 Ekoenergetyka

Jawor

28 Niezły Meksyk cd.

Duszpasterstwo

30 Odnajdziesz siebie

Pro memoria

31 Wspomnienie – prof. Eligiusz Madej

Sport

32 Sukces drużyny ergometru wioślarskiego

Fotografia
na I stronie okładki
Skierbieszowski Park Krajobrazowy
Fot. Krzysztof Wojciechowski

UNIWERSYTET PRZYRODNICZY w Lublinie

Aktualności Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. **Wydawca:** Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie. **Rada Programowa:** Małgorzata Bzowska-Bakalarz, Stefania Jezierska-Tys, Alina Kowalczyk-Juśko, Monika Michalak-Majewska, Elżbieta Pogroszewska, Leszek Tymczyna, Krzysztof Szkucik. **Redaktor naczelny:** Monika Jaskowiak (e-mail: monika.jaskowiak@up.lublin.pl). **Zespół redakcyjny:** Ewelina Łukasiak, Anna Wypychowska. **Współpraca**: Marek Babicz, Monika Sachadyn-Król, Katarzyna Skrzypczak. **Projekt graficzny:** Zbigniew Kowalczyk. **Projekt okładki:** Anna i Zbigniew Kowalczyk. **Łamanie**: Andrzej Woytowicz, **Adres Redakcji:** 20-950 Lublin, ul. Akademicka 15, skr. poczt. 158, tel. 81 445-68-05, e-mail: wydawnictwo@up.lublin.pl. **Druk:** Pracownia Poligraficzna UP w Lublinie, ul. Głęboka 31

Redakcja zastrzega sobie prawo skracania tekstów i modyfikacji tytułów.

Święto Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie

Po raz pierwszy 18 maja 2017 r. obchodziliśmy święto naszej uczelni. Zgodnie z ustaleniami Święto Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie przypadać będzie każdego roku w trzeci czwartek maja. Będzie ono okazją do spotkań środowiska naukowego z Lublina, Polski oraz zagranicy.

W tym roku podczas Święta UP nadano tytuł doktora honoris causa prof. Janowi Jankowskiemu z Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, wyróżnieni pracownicy otrzymali nowo ustanowione nagrody Rektora oraz odbyła się promocja doktorów habilitowanych.

Uroczystości w Centrum Kongresowym UP rozpoczął JM Rektor Zygmunt Litwińczuk, mówiąc m.in.

[...]

Historia jest czymś, co warto znać i rozumieć. Znajomość historii uzbraja nas w niepowtarzalną wiedzę o świecie i o nas samych, pomaga także dokonywać wyborów. Poznajemy bowiem przeszłość z jej sukcesami, ale i porażkami. Wiemy, jakie skutki przyniosły określone decyzje, podjęte działania.

Mając na względzie ponad 70-letnią udokumentowaną historię naszej uczelni i wymienione przed chwilą przesłanki, zaproponowałem Senatowi uczelni jako nowy – 11 w jej historii – rektor ustanowienie Święta Uniwersytetu. Propozycja ta został przyjęta z dużym entuzjazmem przez naszą społeczność i decyzją Senatu zapisana w Statucie uczelni.

Chciałbym, by obchodzone w każdym roku Święto Uniwersytetu, nasze święto nauki, stało się także okazją do jednoczesnego ożywienia pamięci i wzbudzenia energii działania dla przyszłości, zwłaszcza w obszarze współpracy całego środowiska akademickiego Lublina.

Cieszę się jako rektor, że w trakcie tego obchodzonego po raz pierwszy w dniu dzisiejszym Święta Uniwersytetu mogę wyróżnić specjalną nagrodą Rektora naszych pracowników za wyróżniającą się działalność naukową.

Za chwilę nadamy również tytuł doktora honoris causa panu profesorowi Janowi Jankowskiemu, wielkiej postaci polskiej zootechniki, która wniosła wymierny wkład w rozwój europejskiego i światowego drobiarstwa. W swojej 62-letniej historii samoistnego istnienia uczelnia wyróżniła tym zaszczytnym tytułem 56 osób, szczególnie zasłużonych dla życia naukowego, kulturalnego i społecznego. Świadczy to, że tytuł ten nadajemy rzadko, nobilitując w ten sposób zarówno wyróżnionego doktora honoris causa, jak również nasz Uniwersytet.

Honorujemy profesora Jana Jankowskiego tytułem doktora honoris causa w dowód uznania dla jego osiągnięć naukowych, a także za pracę nad promocją naszej uczelni w środowisku olsztyńskim i ogólnokrajowym. [...]

Podczas uroczystości po raz pierwszy odbyło się wręczenie Nagrody Naukowej Rektora, która jest formą wyróżnienia pracowników za osiągnięcia w dziedzinie naukowo-badawczej i współpracę ze środowiskiem biznesowym. Wyniki pracy kapituły, która zajmowała się oceną złożonych wniosków, przedstawił jej przewodniczący, prof. dr hab. Zbigniew Grądzki, prorektor ds. nauki, wdrożeń i współpracy międzynarodowej.

W kategorii nagroda za pracę naukową opublikowaną w czasopiśmie o najwyższym współczynniku wpływu (impact factor) na konkurs wpłynęły 4 wnioski sygnowane przez dziekanów wydziałów naszego Uniwersytetu. Biorąc pod uwagę opinię kapituły, JM Rektor UP w Lublinie przyznał nagrodę naukową w wymienionej kategorii zespołowi autorów w składzie: Dariusz Dziki, Renata Różyło, Urszula Gawlik-Dziki, Michał Świeca za pracę pt. „Current trends in the enhancement of antioxidant activity of wheat bread

Na pierwszym planie, obok JM Rektora, zespół autorów wyróżnionych nagrodą za pracę naukową opublikowaną w czasopiśmie o najwyższym współczynniku wpływu

JM Rektor Zygmunt Litwińczuk z Barbarą Baraniak i Dariuszem Kowalczykiem, nagrodzonymi za publikację o największej liczbie cytowań

by the addition of plant materials rich in phenolic compounds", opublikowaną w 2014 r. w czasopiśmie Trends in Food Science & Technology. IF czasopisma w roku wydania pracy wynosił 4,651.

W kategorii nagroda za publikację o największej liczbie cytowań zgłoszono 5 wniosków. JM Rektor przyznał nagrodę Dariuszowi Kowalczykowi i Barbarze Baraniak za pracę pt. „Effects of plasticizers, pH and heating of film-forming solution on the properties of pea protein isolate films" opublikowaną w 2011 r. w czasopiśmie Journal of Food Engineering. Liczba cytowań publikacji za lata 2011–2015 wynosiła 30.

W kategorii nagroda im. Stanisława Staszica za badania aplikacyjne złożono 3 wnioski. Nagrodę JM Rektora UP w Lublinie za badania aplikacyjne otrzymał zespół autorów pod kierownictwem prof. dr. hab. Tomasza M. Gruszeckiego w składzie: Tomasz M. Gruszecki, Czesława Lipecka, Anna Szymanowska, Andrzej Junkuszew, Krzysztof Patkowski, Marek Szymanowski, Monika Greguła-Kania, Wiktor Bojar, Paulina Dudko, Katarzyna Wiercińska, Mirosław Frydrych za przedsięwzięcie badawcze pt. „Wytworzenie syntetycznej linii owiec dla potrzeb praktyki rolniczej i doświadczalnictwa zootechnicznego", którego efektem było wytworzenie owiec dwóch uniwersalnych mięsno-plennych linii syntetycznych BCP i SCP, dopuszczonych oficjalnie do hodowli i chowu masowego na terenie Rzeczypospolitej Polskiej decyzją Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 26 czerwca 2000 r.

Laureaci nagrody im. Stanisława Staszica wraz z JM Rektorem

Doktorzy habilitowani w towarzystwie JM Rektora

Kolejnym punktem programu były promocje doktorów habilitowanych. Prof. dr hab. Eugeniusz Grela, prorektor ds. organizacji i rozwoju uczelni, przedstawił osiągnięcia doktorów habilitowanych, a następnie JM Rektor wręczył dyplomy. Otrzymali je: Dariusz Grzegorz Kowalczyk i Karolina Maria Wójciak z Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii, Barbara Agnieszka Hawrylak-Nowak z Wydziału Ogrodnictwa i Architektury Krajobrazu oraz Aneta Małgorzata Nowakiewicz z Wydziału Medycyny Weterynaryjnej.

Potem nastąpiła najważniejsza część uroczystości – przyznanie honorowego doktoratu – rozpoczęta przez prof. dr hab. Halinę Buczkowską, prorektora ds. studenckich i dydaktyki, odczytaniem uchwały Senatu UP w Lublinie z dnia 24 marca 2017 r. w sprawie nadania tytułu doktora honoris causa prof. Janowi Jankowskiemu.

Oprawę artystyczną Święta Uniwersytetu Przyrodniczego zapewnił Chór Akademicki UP pod dyrekcją dr. Mirosława Ziomka oraz Zespół Pieśni i Tańca „Jawor" pod kierownictwem Zbigniewa Romanowicza.

W godzinach popołudniowych pracownicy Uniwersytetu uczestniczyli w pikniku na Felinie.

Z okazji uroczystości napłynęły do uczelni liczne listy gratulacyjne i adresy. Przysłali je m.in. Mateusz Morawiecki, wiceprezes Rady Ministrów, minister rozwoju i finansów; Jan Szyszko, minister środowiska; Jacek Bogucki, sekretarz stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi; Andrzej Tittenbrun, dyrektor Roztoczańskiego Parku Narodowego; Jarosław Kalinowski, poseł do PE; Stanisław Gogacz, senator RP; Sławomir Sosnowski, marszałek woj. lub.; Krzysztof Żuk, prezydent Lublina; prof. Zygmunt Pejsak, PIW–PIB w Puławach; prof. Andrzej Drop, rektor Uniwersytetu Medycznego w Lublinie; prof. Włodzimierz Sady, rektor Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie; prof. Czesław Klocek, dziekan Wydz. Hodowli i Biologii Zwierząt UR w Krakowie; prof. Tadeusz Słomka, rektor AGH w Krakowie; prof. Marek Tukiendorf, rektor Politechniki Opolskiej; gen. bryg. pil. dr Piotr Krawczyk, rektor-komendant Wyższej Szkoły Oficerskiej Sił Powietrznych w Dęblinie; prof. dr hab. Wiesław Deptuła, kier. Kat. Mikrobiologii US; Stanisław Adamiak, konsul honorowy Ukrainy w Chełmie i prezes Krajowego Stowarzyszenia Przetwórców Owoców i Warzyw; Bogdan Kawałko, dyr. Departamentu Polityki Regionalnej Urzędu Marszałkowskiego Woj. Lub.; Andrzej Ryl, prezes zarządu Lubelskiego Rynku Hurtowego.

red.

Fot. Paweł Tusiński

Doktorat honoris causa Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie dla prof. dr. hab. Jana Jankowskiego

Laudacja wygłoszona w dniu 18 maja 2017 r. przez prof. dr hab. Joannę Barłowską

Magnificencje Rektorzy,
Wysoki Senacie,
Wysoka Rado Wydziału Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie,
Wysoka Rado Wydziału Bioinżynierii Zwierząt Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie,
Czcigodny Doktorze Honoris Causa,
Szanowni Państwo

Uroczystość nadania tytułu doktora honoris causa jest zawsze niezwykłym wydarzeniem, świętem nie tylko dla wnioskującego wydziału, ale także dla całej uczelni. Tytuł honorowy, będący najbardziej zaszczytną godnością akademicką, uczelnia nadaje m.in. osobom wyjątkowo zasłużonym dla nauki, których profil naukowo-badawczy i dydaktyczny związany jest z zakresem jej działalności.

Przypadł mi wielki zaszczyt i honor przedstawić sylwetkę Pana prof. dr. hab. Jana Jankowskiego, wielkiego uczonego, który wniósł istotny wkład w rozwój nauk zootechnicznych, a szczególnie polskiego drobiarstwa, utalentowanego nauczyciela akademickiego i wychowawcy młodej kadry naukowej, wykazującego dużą aktywność w działalności organizacyjnej nauki, człowieka skromnego i niezwykle życzliwego ludziom.

Zaprezentowanie wszystkich dokonań Profesora w krótkim wystąpieniu jest zadaniem niewykonalnym. Pozwolę sobie zatem na zaakcentowanie tylko najważniejszych faktów z bogatego życiorysu naukowego Czcigodnego Doktora Honorowego.

Prof. dr hab. Jan Jankowski urodził się 11 kwietnia 1952 r. w Śniadowie, w powiecie łomżyńskim i tam też uczęszczał do szkoły podstawowej (1959–1966). To, że losy życia pokierowały Go do drobiarstwa, wynika z faktu, że od dzieciństwa, jeszcze w kilkunastohektarowym gospodarstwie rodziców, zawsze towarzyszyły mu kury, indyki i gęsi. Zamiłowanie do zwierząt i rolnictwa zdecydowało, że edukację kontynuował w Technikum Rolniczym w Łomży (1966–1971), a następnie na studiach na Wydziale Zootechnicznym Akademii Rolniczo-Technicznej (obecnie Uniwersytet Warmińsko-Mazurski) w Olsztynie, które ukończył w 1976 r., uzyskując tytuł zawodowy magistra inżyniera zootechniki. Myśląc o swojej przyszłej pracy zawodowej, był pełen rozterek, czy wybrać pracę w „produkcji", czyli w Państwowych Gospodarstwach Rolnych lub w rolniczych spółdzielniach produkcyjnych, czy też karierę naukową. O tym, że został w efekcie pracownikiem naukowym na swoim macierzystym Wydziale zadecydował przypadek, kiedy to zwolnił się etat asystenta w Zakładzie Hodowli Drobiu i Jajczarstwa, a jego kierownik dr Andrzej Faruga zaproponował ówczesnemu absolwentowi kierunku zootechnika pozostanie na uczelni. Tak też rozpoczęła się droga naukowa profesora Jana Jankowskiego. Stopień doktora nauk rolniczych w zakresie zootechniki Profesor uzyskał w 1979 r. na podstawie dysertacji pt. „Badania niektórych cech użytkowych indyków reprodukcyjnych w chowie intensywnym na podłodze i w klatkach", wykonanej pod kierunkiem profesora Andrzeja Farugi. Stopień naukowy doktora habilitowanego nauk rolniczych w zakresie zootechniki otrzymał w 1990 r. na podstawie dorobku i rozprawy habilitacyjnej pt. „Reakcja czterech populacji indyków na zastosowane metody hodowlane". Tytuł profesora nauk rolniczych uzyskał w 1997 r., a na stanowisko profesora zwyczajnego awansował w 2000 r.

W toku pracy zawodowej odbył dwa jednomiesięczne zagraniczne staże w Kombinacie Drobiarskim w Móckern (Niemcy) oraz w Wyższej Szkole Rolniczej w Starej Zagórze (Bułgaria), a także dwa trzymiesięczne staże naukowe na Uniwersytecie w Hohenheim (Niemcy) i Uniwersytecie Rolniczym w Wiedniu. Przez trzy tygodnie przebywał również na Uniwersytecie Manitoba w Kanadzie. Szeroką wiedzę i doświadczenie zdobywał też podczas licznych wyjazdów studyjnych do wiodących ośrodków naukowych i firm drobiarskich Europy i świata.

Pan prof. Jan Jankowski posiada imponujący dorobek naukowy. W sumie opublikował 376 opracowań, w tym 215 prac w czasopismach z listy MNiSW, o łącznej punktacji 3698, z czego 133 pozycje zamieszczono w renomowanych czasopismach indeksowanych przez JCR o całościowym IF = 130,425. Posiada (wg bazy Web of Science) 824 zarejestrowane cytowania i indeks Hirsha = 15. Jest także współautorem 16 pozycji książkowych, a jedną z nich – podręcznik „Hodowla i użytkowanie drobiu" (PWRiL, 2012) – osobiście objął redakcją naukową. Jako autor i współautor 145 doniesień, referatów i posterów prezentował wyniki badań i wiedzę drobiarską zarówno na sympozjach, jak i na konferencjach w całej Polsce oraz w wielu krajach Europy, a ponadto w Brazylii, USA, Kanadzie, Australii i Chinach.

Profesor uczestniczył w realizacji 17 projektów finansowanych przez KBN, MNiSW, NCBR, NCN, MRiRW, w tym w 7 pełnił funkcję kierownika. Uczestniczył w realizacji 6 umów wdrożeniowych. Jest również autorem 1 zgłoszenia patentowego.

Zainteresowania naukowe profesora Jana Jankowskiego koncentrowały się od początku

Profesor Joanna Barłowska, dziekan Wydziału Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki

pracy wokół problematyki drobiarskiej, głównie indyków. Zajmował się przede wszystkim:

– doskonaleniem metod selekcji indyków wraz z oceną skuteczności tych metod;

– bezściołowym utrzymaniem indyków hodowlanych i rzeźnych;

– czynnikami warunkującymi ilość, jakość i wartość biologiczną nasienia indyków;

– doskonaleniem żywienia indyków w aspekcie stanu ich zdrowia i bezpieczeństwa zdrowotnego mięsa.

Profesor był współtwórcą wyhodowania i wdrożenia do produkcji nowych rodów indyków i ich mieszańców WAMA, które na przełomie lat osiemdziesiątych i dziewięćdziesiątych ubiegłego wieku stanowiły ponad 90% pogłowia tego gatunku ptaków użytkowych w Polsce. Opracował wraz z zespołem indeks do oceny wartości hodowlanej indyków pod względem umięśnienia oraz indeks do oceny wartości hodowlanej indorów pod względem cech mierzalnych tylko u indyczek. Zastosowanie tego indeksu zwiększyło postęp hodowlany w nieśności, zapłodnieniu jaj i wylęgowości piskląt z jednoczesnym podwyższeniem masy ciała indyków. Te osiągnięcia naukowe, istotne z praktycznego punktu widzenia, zostały docenione w 1987 r. przez Ministra – Kierownika Urzędu Postępu Naukowo-Technicznego i Wdrożeń i wyróżnione nagrodą zespołową II°.

Najważniejszym kierunkiem badawczym Profesora są obecnie zagadnienia dotyczące żywienia drobiu, a w szczególności indyków. Badania z tego zakresu realizuje we współpracy z zespołami Instytutu Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN w Olsztynie oraz innymi krajowymi i zagranicznymi ośrodkami naukowymi, tj. University of Manitoba w Winnipeg, Freie Universitaet w Berlinie, Georg August Universitaet w Getyndze oraz Uniwersytetem Nauk Medycznych w Kownie i Uniwersytetem Rolniczym w Grodnie. Badania te dotyczą głównie różnych aspektów wpływu żywienia na funkcjonowanie przewodu pokarmowego drobiu. W cyklu badań dotyczących możliwości stymulowania rozwoju i funkcjonowania przewodu pokarmowego młodych indyków poprzez zastąpienie od 15 do 18% diety całym ziarnem pszenicy wykazano korzystny wpływ ziarna na przewód pokarmowy. Prace z tego zakresu zostały uznane przez amerykańskie Poultry Science Association za najciekawsze na świecie publikacje o indykach w 2013 r.

W aktualnie prowadzonych badaniach, wspólnie m.in. z Katedrą Biochemii i Toksykologii UP w Lublinie oraz Katedrą Chorób Ptaków UWM, określany jest wpływ zawartości i źródła metioniny w paszy na status immunologiczny i antyoksydacyjny indyków. Wykonywane są także zaawansowane badania nad możliwością zmniejszenia dodatku Cu, Zn i Mn do mieszanek dla indyków poprzez zastosowanie nanocząstek tych pierwiastków.

Wieloaspektowa, a zarazem wyraźnie wyprofilowana działalność naukowa prof. Jana Jankowskiego uczyniły z niego uznanego eksperta w naukowych i aplikacyjnych zagadnieniach dotyczących hodowli i żywienia indyków. Jego akademicki sukces ma swoje źródła w cechach takich jak: otwartość, pracowitość, zdolności organizacyjne, umiejętność budowania interdyscyplinarnych zespołów i pozyskiwania funduszy na badania, zaangażowanie w podejmowane zadania, a przede wszystkim niespożyta energia. Profesor utworzył wszak jedną z najnowocześniejszych w Europie infrastruktur badawczych do badań żywieniowych na drobiu, głównie na indykach.

Wyróżniającym aspektem dorobku naukowego profesora Jankowskiego i Jego zespołu są nie tylko często cytowane publikacje naukowe w renomowanych czasopismach o światowym zasięgu (m.in. Journal of Animal Science, Biology of Reproduction, Theriogenology, Poultry Science, Comparative Biochemistry and Physiology, World's Poultry Science Journal, Animal Feed Science and Technology, Agricultural and Food Chemistry), ale także liczne wdrożenia wyników badań do praktyki drobiarskiej i przemysłu paszowego. To m.in. wyniki Jego badań znacząco przyczyniły się do wzrostu produkcji indyków w Polsce i poprawy jej efektywności.

Wielka wiedza Profesora z zakresu drobiarstwa znajduje zatem uznanie w praktyce. Był zatrudniony w latach 1985–1994 jako genetyk w Olsztyńskich Zakładach Drobiarskich (aktualnie Indykpol SA), a obecnie corocznie kieruje kilkunastoma projektami badawczymi z zakresu żywienia drobiu, zlecanymi Katedrze Drobiarstwa UWM w Olsztynie przez krajowe i zagraniczne podmioty gospodarcze.

W równym stopniu Profesor angażuje się w działalność organizacyjną. Pełnił bowiem zaszczytne, a zarazem odpowiedzialne funkcje akademickie, tzn. prorektora ds. nauki Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie (1999–2008), dziekana (1996–1999) i prodziekana (1990–1996) Wydziału Zootechnicznego, a od 2005 r. jest kierownikiem Katedry Drobiarstwa. Jego bogata działalność organizatorska wychodzi również poza mury uczelni. W latach 1976–2010 był członkiem Polskiego Towarzystwa Zootechnicznego, od 1986 r. jest członkiem World's Poultry Science Association, a od 2010 r. członkiem z wyboru Society of Nutrition Physiology (Niemcy). Od 2003 r. pełni funkcję wiceprzewodniczącego Polish Branch World's Poultry Science Association, był też wiceprzewodniczącym (2003–2012) i przewodniczącym (2012–2016) Komitetu Nauk Zootechnicznych Polskiej Akademii Nauk. Prestiżową funkcją naukową jest członkostwo profesora Jana Jankowskiego w pracach Centralnej Komisji ds. Stopni i Tytułów od 2011 r. Jako autorytet naukowy powoływany jest na członka do rad naukowych: Komisji ds. Uznawania Materiału Hodowlanego Drobiu przy Ministerstwie Rolnictwa (1984–1989) i Instytutu Zootechniki Państwowego Instytutu Badawczego w Krakowie (od 2017 r.), a także mianowano Go na wiceprzewodniczącego Rady Na-

Senat UP i goście podczas uroczystości nadania doktoratu honoris causa Janowi Jankowskiemu

ukowej Instytutu Fizjologii i Żywienia Zwierząt PAN im. Jana Kielanowskiego w Jabłonnie (od 2014 r.). Ważną formą działalności naukowej jest Jego udział w pracach rad naukowych czasopism: Electronic Journal of Polish Agricultural Universities (2002–2005), Journal of Animal and Feed Sciences (od 2013 r.) i Journal of Elementology (od 2013 r.). Ta bogata działalność organizatorska profesora Jana Jankowskiego dobrze służy nauce polskiej, przyczyniając się do podnoszenia jej autorytetu w kraju i poza granicami.

Nieocenione są zasługi Profesora również w zakresie kształcenia młodej kadry naukowej. Jest promotorem 7 zakończonych i 2 otwartych przewodów doktorskich. Opracował recenzje 30 prac doktorskich i 18 wniosków w postępowaniach habilitacyjnych, 5 recenzji wydawniczych prac habilitacyjnych, 10 na tytuł profesora, 4 na stanowisko profesora nadzwyczajnego i zwyczajnego, 18 na zlecenie Centralnej Komisji ds. Stopni i Tytułów, 1 opinię na tytuł doktora honoris causa oraz 19 razy przewodniczył komisjom habilitacyjnym.

Profesor swoją wielką wiedzę i doświadczenie z zakresu hodowli i żywienia indyków chętnie przekazuje praktykom. Jest autorem lub współautorem kilkudziesięciu artykułów popularnonaukowych i popularnych. Wygłasza wykłady na szkoleniach i seminariach dla lekarzy weterynarii, pracowników przemysłu paszowego, firm drobiarskich oraz producentów drobiu (4–6 rocznie). Ściśle współpracuje jako konsultant z krajowymi i zagranicznymi firmami drobiarskimi i paszowymi. Jest autorem licznych eskpertyz opracowanych na zlecenia tego typu przedsiębiorstw.

Za swoje ogromne zaangażowanie i przebogatą działalność na polu naukowo-badawczym, dydaktyczno-wychowawczym i organizacyjnym został uhonorowany wieloma nagrodami, m.in. 2 nagrodami Ministra Nauki (1 zespołowa III° i 1 indywidualna III°) w 1979 i 1991 r., wspomnianą już nagrodą zespołową II° Ministra – Kierownika Urzędu Postępu Naukowo-Technicznego i Wdrożeń (1987), Nagrodą V Wydz. PAN (2010), nagrodą zespołową II° Rady Wojewódzkiej NOT w Olsztynie (1985), wyróżnieniem Wydziału Nauk Rolniczych, Leśnych i Weterynaryjnych PAN (2010), Transnational Technology Transfer Certificate – Know-how developer (2008), wyróżnieniem „Osobowość Roku 2010 Warmii i Mazur" w kategorii nauka (2011), statuetką Rektora UWM „Homini Honorando" oraz tytułem doktora honoris causa Uniwersytetu Rolniczego w Grodnie. Odznaczony został również Złotym (2002) i Srebrnym Krzyżem Zasługi (1998), Medalem Komisji Edukacji Narodowej (2004) i Odznaką Zasłużony dla Rolnictwa (2002).

Szczególną uwagę chciałabym zwrócić na współpracę profesora Jana Jankowskiego i Jego zespołu z naszą uczelnią, a przede wszystkim z Wydziałem Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki, która sięga początku lat 90. ub. w. W ramach tej współpracy realizowane są 3 projekty badawcze z pracownikami Katedry Biologicznych Podstaw Produkcji Zwierzęcej oraz Katedry Biochemii i Toksykologii. Efektem tej współpracy jest

Dostojni goście i Senat UP w Lublinie

opublikowanie 11 oryginalnych prac w prestiżowych czasopismach naukowych. Ponadto Profesor opublikował z pracownikami naszego Wydziału 4 pozycje książkowe z zakresu hodowli i żywienia drobiu. Współpracuje również z pracownikami Wydziału Medycyny Weterynaryjnej UP w Lublinie, czego efektem są 3 wspólne publikacje naukowe. Profesor Jan Jankowski ma również istotny wkład w rozwój kadry naukowej Wydziału Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki. Opracował bowiem recenzje 5 prac doktorskich, 5 rozpraw i dorobku naukowego w postępowaniach habilitacyjnych, 2 recenzje wydawnicze prac habilitacyjnych, 1 na tytuł profesora i 1 na stanowisko profesora. Ponadto dwukrotnie pełnił funkcję przewodniczącego Komisji ds. Przewodu Habilitacyjnego.

Wszystkie powyższe dokonania i osiągnięcia prof. Jana Jankowskiego znalazły swoje odniesienie w recenzjach. Pani prof. Dorota Jamroz w podsumowaniu swojej opinii stwierdza: Prof. Jan Jankowski jest osobą wyróżniającą się w Polsce wśród specjalistów nauk zootechnicznych nie tylko bardzo obszernym i merytorycznie wartościowym dorobkiem naukowym. Jest osobą znaną i uznaną z zakresu drobiarstwa na forum międzynarodowym. Stworzył nowoczesne, prężne i efektywne centrum badań drobiarskich o międzynarodowym autorytecie i uznaniu. Przy wszystkich swoich dokonaniach jest uczynnym, życzliwym, otwartym na ludzi człowiekiem. Swoją wiedzą i dorobkiem, a także osobowością w pełni zasługuje na najwyższą godność akademicką doktora honoris causa i spełnia wszystkie wymagania zgodnie z art. 16 ustawy z dnia 27 lipca 2005 r., Prawo o szkolnictwie wyższym, Dz.U. nr 164 z 2005 r., poz. 1365. Gratuluję Wydziałowi Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie wyboru osoby prof. dr. hab. Jana Jankowskiego jako kandydata do tytułu doktora honoris causa. Pan prof. Jan Niemiec, konkludując, stwierdza: Uwzględniając całokształt dorobku naukowego, który zasługuje na duże uznanie, za wyróżniający się wkład w rozwój polskiego drobiarstwa, a szczególnie chowu i hodowli indyków, nacechowany wielką życzliwością udział w kształceniu młodej kadry naukowej, wybitny wkład w działalność organizacyjną nauki, współpracę z praktyką drobiarską i wieloletnią współpracę z Uniwersytetem Przyrodniczym w Lublinie, stwierdzam, że prof. dr hab. Jan Jankowski w pełni zasługuje na wyróżnienie godnością doktora honoris causa Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Gorąco wniosek ten rekomenduję Radzie Wydziału Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki i Senatowi Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie.

Biorąc pod uwagę tak liczne zasługi prof. dr. hab. Jana Jankowskiego, profesorowie z Wydziału Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki wystąpili z wnioskiem do JM Rektora o wyróżnienie Pana Profesora tytułem doktora honoris causa Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. W wyniku konsultacji Rektora z dziekanami wydziałów wniosek uzyskał wstępną akceptację i zgodę na dalsze procedowanie. W dniu 18 stycznia 2017 r. Rada Wydziału Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki jednomyślnie podjęła uchwałę w sprawie wszczęcia postępowania o nadanie prof. dr. hab. Janowi Jankowskiemu tytułu doktora honoris causa Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Jednocześnie powołała dwóch recenzentów dorobku naukowego, dydaktycznego i organizacyjnego Kandydata, w osobach: pani prof. dr hab. dr h.c. Doroty Jamroz z Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu i pana prof. dr. hab. Jana Niemca ze Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Rada Wydziału Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki na posiedzeniu w dniu 13 marca 2017 r., po zapoznaniu się z opiniami recenzentów dorobku naukowego, dydaktycznego i organizacyjnego, jednomyślnie podjęła uchwałę w sprawie wystąpienia z wnioskiem do Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie o nadanie prof. dr. hab. Janowi Jankowskiemu tytułu doktora honoris causa Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Wniosek Rady Wydziału został przyjęty na posiedzeniu Senatu UP w Lublinie w dniu 24 marca 2017 r.

Wielce Szanowny Panie Profesorze,

wyróżniając Cię tą godnością, wyrażamy uznanie i najgłębszy szacunek dla Twoich dokonań, pasji badacza i postawy uczonego. Zechciej jednocześnie przyjąć od nas wszystkich życzenia wszelkiej pomyślności w życiu osobistym, a nade wszystko dobrego zdrowia i dużo siły do stawiania czoła kolejnym wyzwaniom.

Fot. Paweł Tusiński

Doktorat honoris causa Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie dla prof. dr. hab. Jana Jankowskiego

Meleagris gallopavo – historia i teraźniejszość

Jan Jankowski

Meleagris gallopavo, czyli indyk zwyczajny, jest jednym z dwóch gatunków indyków dzikich żyjących w amerykańskich lasach. Drugi gatunek, *Meleagris ocellata* – indyk pawi, żyjący wyłącznie w tropikalnych lasach półwyspu Jukatan, nie ma praktycznie żadnego znaczenia gospodarczego. W lasach deszczowych Australii żyją ptaki bardzo podobne do indyków – nogale brunatne (*Alectura lathami*), zwane także australijskimi indykami szczotkowymi (Australian brush turkey).

Etymologia nazwy gatunku w różnych językach związana jest zazwyczaj z nazwą miejsca rzekomego pochodzenia indyków. Nazwy polska, francuska (la dinde), katalońska (gall d'indii) i turecka (hindi) wskazują na Indie. Inne języki precyzują nawet to indyjskie pochodzenie, wskazując na Kalkutę: litewski – kalakutas, holenderski – kalakoen, fiński – kalkkuna. Nazwa portugalska (peru) i chorwacka (puran) sugerują peruwiańskie pochodzenie indyków, a angielska (turkey) i irlandzka (turcai) – tureckie. Malezyjczycy nazywają indyki kurczakiem holenderskim (ayam blander), a Khmerzy – kurczakiem francuskim (moan barang). Gdy w XVIII w. Karol Linneusz nadawał gatunkom nazwy łacińskie, w przypadku indyków wykorzystał imię mitycznego Argonauty – Meleagra z Kalidonu, któremu Artemida poleciła zabić dzika niszczącego uprawy. Dzięki niezwykłej szybkości Meleager dogonił dzika i wykonał rozkaz bogini. Zapewne Linneusz nawiązał do faktu, że dzikie indyki też bardzo szybko biegają – do 35 km/h. Prowadząc koczowniczy tryb życia i przemieszczając się na znaczne odległości, korzystają ze sprawnych nóg i skrzydeł. Zdolność do lotu (jednorazowo nawet do 250 m), noclegi na drzewach, a także, jak niektóre źródła podają, umiejętność pływania, zwiększają szanse przetrwania, a nawet ekspansji gatunku.

Dzikie indyki wyglądem są zbliżone do udomowionych. Masa dorosłych indorów dochodzi do 11 kg, a długość ciała do 105 cm, przy rozpiętości skrzydeł do 150 cm. Indyczki ważą od 3,5 do 5,5 kg. Indyki są wszystkożerne, zjadają nasiona, jagody, żołędzie i inne części roślin, polują na owady, ale także na płazy i małe gady. Żyją w odrębnych grupach płciowych, łącząc się tylko w okresie tokowania. Są poligamiczne, a indyczki charakteryzuje niezwykła wytrwałość w zapłodnieniu. Plemniki w jajowodzie zachowują zdolność zapładniającą nawet do 60 dni. Dzikie indyczki znoszą 10–16 jaj w gniazdach usytuowanych na ziemi, zamaskowanych bujną roślinnością. Czasami dwie samice tworzą jedno gniazdo i wspólnie wysiadują jaja. W przypadku utraty gniazda lub potomstwa mają zdolność powtarzania nieśności i kwoczenia. Być może wtedy właśnie dochodzi do partenogenezy, opisanej u tego gatunku. Indyczki są bardzo troskliwymi matkami, opiekującymi się potomstwem nawet do pół roku. Od 2–3 tygodnia życia młode nocują już na drzewach, początkowo pod skrzydłami matki.

Indyki są najpóźniej udomowionym gatunkiem ptaków gospodarskich (pomijając strusie i emu) i jednym z nielicznych zwierząt udomowionych w Ameryce. Dzięki wykorzystaniu w badaniach archeologicznych metod genetyki molekularnej, w ostatnich latach znacznie wzbogacono wiedzę o udomowieniu tych ptaków. Rozpoczęcie tego procesu datowane jest na początek naszej ery. Przez pierwsze dziesięć wieków chów indyków miał charakter rytualny. Były uważane przez Azteków za święte ptaki, symbol płodności i siły. W wykopaliskach z tego okresu archeolodzy znajdują dużo odchodów indyków, a mało ich kości. Odkryte szkie-

Dr h.c. Jan Jankowski i JM Rektor Zygmunt Litwińczuk

Goście składają życzenia i gratulacje doktorowi honoris causa

lety wskazują raczej na rozmyślne pochówki, a nie na wyrzucanie odpadów. Indianie wykorzystywali jedynie pióra indyków do ozdób (pióropusze), ocieplania odzieży oraz wyrobu strzał do łuków. Najważniejsze święto Azteków, Narodziny Kwiatów, obchodzone między 22 lipca a 10 sierpnia, nazywane było także świętem indyków i placków kukurydzianych.

W wykopaliskach datowanych na początek drugiego tysiąclecia archeolodzy znajdują coraz więcej kości indyków, a między XIII i XV w. kości tych ptaków są najliczniejsze wśród wykopalisk szczątków zwierzęcych. Zapewne dopiero wtedy Indianie docenili walory mięsa indyczego i zaczęli utrzymywać indyki w celach konsumpcyjnych. W wykopaliskach datowanych na okres od XVI w. pojawia się coraz więcej kości zwierząt europejskich.

Indyki są jedynymi zwierzętami gospodarskimi pochodzącymi z Ameryki, które powszechnie użytkuje się w Europie. Dokładna data przybycia pierwszych przedstawicieli tego gatunku do Europy nie jest pewna. Niektóre źródła podają, że nastąpiło to w 1497 r., a indyki sprowadził Giovanni Caboto (John Cabot). Udokumentowane jest natomiast zarządzenie króla Hiszpanii Ferdynanda II Aragońskiego z 1511 r., nakazujące załodze każdego statku wracającego z Ameryki przywóz indyków obu płci. Z Hiszpanii indyki dotarły najpierw do Anglii (1524 r.), a wkrótce pojawiły się w Niemczech i Francji (1530 r.). Popyt na mięso indycze rósł niezwykle szybko. Z tego powodu w Wenecji w 1556 r. wydano specjalny dekret, wyliczający święta upoważniające do spożywania tego wyjątkowego, cennego i poszukiwanego mięsa.

Do Polski indyki sprowadzono ok. 1560 r. W różnych przekazach pojawiają się jako „dziwna i zaskakująca nowość", także „rzadka i cenna". Początkowo indyki zdobiły bardziej magnackie i biskupie parki i ogrody niż biesiadne stoły. Na tych ostatnich częściej gościły pawie. W pierwszej polskiej książce kucharskiej, wydanej w 1682 r. – „Compendium ferculorum" Stanisława Czernieckiego – wymieniany jest indyk, ale nie podano przepisu na żadną potrawę z mięsa indyczego. Sto lat później Wojciech Wieląd-ko w „Kucharzu doskonałym" (1783) podaje już 15 przepisów, m.in. na „nogi indycze ze śmietaną" czy „skrzydła z indyka ze szczypiorem, czyli cebulą i serem". W „Panu Tadeuszu" przybysz z amerykańskich lasów jest już pełnoprawnym mieszkańcem Soplicowa:

Za nimi z wolna indyk sunie się odęty,
Sarkając na trzpiotalstwo swej krzykliwej żony

Podczas procesu adaptacji indyków w Europie w ich upierzeniu pojawiały się pióra różniące się barwą od dotychczasowej. Wykorzystując to zjawisko, poprzez stosowanie odpowiedniego doboru, wytworzono wiele nowych europejskich odmian indyków. W XVIII w., podczas nasilającej się kolonizacji Ameryki przybysze z Europy przywozili ze sobą udomowione indyki. Były to indyki czarne (Norfolk Black) i białe (White Holland). Krzyżowanie tych ptaków z indykami amerykańskimi, doprowadziło do wytworzenia obecnych ras. Stosunkowo późne, w porównaniu z innymi gatunkami drobiu, udomowienie indyków oraz ich jednostronne użytkowanie mięsne zapewne zadecydowało, że nie doszło do wytworzenia typów użytkowych znacznie różniących się od siebie, jak to jest w przypadku kur. Istnieje zaledwie kilkanaście ras i odmian indyków, różniących się między sobą barwą upierzenia oraz masą ciała. Największe znaczenie gospodarcze miały indyki Bronz, a obecnie Białe Szerokopierśne. Indyki o wielobarwnym upierzeniu cieszą się coraz większym powodzeniem w chowie amatorskim, także jako ptaki ozdobne.

W Polsce do połowy lat 70. ub. w. użytkowano głównie indyki bezrasowe. W latach 50. na wsiach utworzono punkty kopulacyjne, w których importowane ciężkie indory Mammoth Bronze zwiększały masę ciała i umięśnienie indyków krajowych. Liczebność krajowego pogłowia w latach 50. XX w. jest trudna do określenia. Wiadomo jedynie, że w 1959 r. skupiono 17 185 indyków, a rok później 12 744 sztuk. W roku 1961 zaimportowano do Polski indyki rasy Belstville, w latach 1966–1970 stada rodzicielskie indyków Białych Szerokopierśnych, a w 1975 r. czarne i białe indyki Betina. Systematycznie zwiększała się podaż piskląt do chowu drobnostadkowego. W 1974 r. pogłowie indyków w chowie gospodarskim liczyło już 1,7 mln sztuk.

Całoroczny chów fermowy indyków w Polsce rozpoczęto w 1973 r. w oparciu o importowane pisklęta towarowe rasy Białe Szerokopierśne. W 1974 r. Olsztyńskie Zakłady Drobiarskie rozpoczęły cykliczny import stad rodzicielskich indyków tej rasy. Wszystkie fermy zlokalizowano na Warmii i Mazurach, gdzie w 1980 r. wyprodukowano ok. 4 tys. ton mięsa indyczego. Ubój prowadzono w Iławie, a średnia masa indyczek ubijanych w wieku 16 tygodni wynosiła ok. 5,5 kg. Indory o masie ok. 12 kg ubijano

w wieku 22–24 tygodni. Średnie zużycie paszy wynosiło ok. 3,5–3,6 kg na 1 kg wyprodukowanego żywca. W 1979 r. ukończono budowę fermy rodzicielskiej indyków (Frednowy) oraz rozpoczęto budowę nowoczesnego zakładu uboju i przetwórstwa indyków (Olsztyn). Zasiedlenie nowej fermy wymagało importu 80 tys. piskląt rodzicielskich rocznie. Cena 1 pisklęcia wynosiła wtedy ok. 9 USD, więc za ówczesne średnie miesięczne wynagrodzenie można było kupić 3 jednodniowe indyczki rodzicielskie (w przeliczeniu po kursie wolnorynkowym).

Kryzys ekonomiczny w Polsce w 1980 r. i brak dewiz na zakup piskląt rodzicielskich zagroził fermowej produkcji indyków. Kierownictwo Olsztyńskich Zakładów Drobiarskich podjęło wówczas strategiczną decyzję o rozpoczęciu, we współpracy z Katedrą Drobiarstwa ówczesnej Akademii Rolniczo-Technicznej, własnego programu hodowlanego. W dotychczasowej fermie rodzicielskiej w Biesalu utworzono Ośrodek Hodowli Indyków, a zespołowi kierowanemu przez profesora Andrzeja Farugę powierzono opracowanie i realizację programu. W 1985 r. pierwsze cztery krajowe rody indyków zostały uznane przez Ministerstwo Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej za zarodowe. W tym samym roku pierwsze pisklęta towaro-

Prof. Jan Jankowski tuż po odebraniu dyplomu doktora honoris causa UP w Lublinie

we o nazwie handlowej WAMA-1 trafiły do ferm na Warmii i Mazurach, a WAMA-2 do chowu drobnostadkowego. W 1986 r. rozpoczęto produkcję indyków także w fermach kooperujących z Lubuskimi Zakładami Drobiarskimi. Nastąpiło wyraźne przyspieszenie wzrostu produkcji mięsa indyczego; w 1986 r. wyprodukowano ok. 8 tys. ton, a w 1990 już ok. 25 tys. ton. W latach 1985–1989 indyki WAMA-1 były corocznie oceniane w Międzynarodowej Stacji Testowej Drobiu w Ivance nad Dunajem (Czechosłowacja), zajmując od 1986 r. pierwszą lub drugą lokatę wśród 5–6 ocenianych grup genetycznych.

Głównym kierunkiem genetycznego doskonalenia indyków WAMA było zwiększenie masy ciała z zachowaniem wartości cech reprodukcyjnych. W 1991 r. za zarodowy uznano nowy ciężki ród, w roku następnym wprowadzono do produkcji nowego, cięższego mieszańca towarowego WAMA-3. W ocenie przeprowadzonej w Państwowej Stacji Testowej Indyków w 1994 r. indyczki WAMA-3 w wieku 16 tygodni osiągnęły masę ciała 8,12 kg, a indory w wieku 22 tygodni – 18,70 kg.

Od urynkowienia polskiej gospodarki, a więc od początku lat 90., rozpoczął się import piskląt towarowych indyków, a następnie także stad rodzicielskich. Było to możliwe dzięki znaczącej aprecjacji złotego, co powodowało zbliżenie cen piskląt importowanych do produkowanych w kraju. Jednocześnie, w związku ze wzrostem przetwórstwa, wzrosło zapotrzebowanie na indyki typu ciężkiego. Po przekształceniach własnościowych w Olsztyńskich Zakładach Drobiarskich podjęto decyzję o zaprzestaniu realizacji programu hodowlanego WAMA. Stado zarodowe indyków sprzedano prywatnemu hodowcy, wynajmującemu w gospodarstwie pomocniczym Urzędu Rady Ministrów fermę drobiu Rybaki k. Olsztyna. Budynki fermy adaptowano na potrzeby fermy zarodowej, jednak właściciel fermy (Urząd Rady Ministrów) nie przedłużył umowy dzierżawy. Gdy zestawione w stadka selekcyjne indyki rozpoczynały nieśność, zajmowane budynki musiały zostać opróżnione. Podejmowane przez Katedrę Drobiarstwa oraz Centralną Stację Hodowli Zwierząt interwencje w tej sprawie u ministra rolnictwa nie przyniosły oczekiwanych rezultatów. Rozpoczynające nieśność indyki zarodowe trafiły do uboju. Taki był finał projektu WAMA.

Po latach nasuwa się pytanie: czy projekt WAMA musiał się tak zakończyć? Moim zdaniem mogło być inaczej. Jeżeli nawet polskie indyki przegrałyby konkurencję na globalnym rynku, podobnie jak inne krajowe i zagraniczne programy hodowlane drobiu i innych gatunków zwierząt, powinny one być nadal utrzymywane jako stada zachowawcze lub rezerwy genetyczne. Bioróżnorodność i zmienność genetyczna indyków w skali światowej ciągle niebezpiecznie się zmniejsza. Aktualnie materiał hodowlany indyków pochodzi zaledwie z dwóch firm o zasięgu globalnym. Niestety, naszym ówczesnym decydentom zabrakło wtedy wyobraźni lub też odpowiedzialności. Cenną pulę genów utracono bezpowrotnie. Indyki WAMA spełniły jednak swą historyczną rolę. Z wysokim prawdopodobieństwem można przyjąć, że krajowa fermowa produkcja indyków bez własnego materiału hodowlanego nie przetrwałaby kryzysu lat 80. W latach 90. niewątpliwie nastąpiłby ponowny start, jednak na pewno nie bylibyśmy obecnie w światowej czołówce producentów mięsa indyczego.

W 2016 r. Polska stała się największym producentem mięsa indyczego w Europie i trzecim, po USA i Brazylii, w świecie. Globalna roczna produkcja mięsa indyczego w ciągu ostatnich 50 lat wzrosła trzykrotnie i wynosi aktualnie ok. 5,7 mln ton, stanowiąc 5,2% produkcji mięsa drobiowego, z czego prawie połowa produkowana jest w USA. W Polsce w ostatnich 5 latach produkcja indyków wzrosła o ponad 50%, do ok. 460 tys. ton, stanowiąc ok. 18% mięsa drobiowego. Współczesne ciężkie indyczki rzeźne osiągają 10–11 kg w wieku 15 tygodni, a indory ok. 19 kg w 18. tygodniu życia. Zużycie paszy na 1 kg przyrostu masy ciała wynosi 2,3 kg w przypadku indyczek i 2,6 kg w przypadku indorów. Wydajność rzeźna indorów dochodzi do 85%, a zawartość mięsa do 62% masy ciała. Takich wskaźników nie można uzyskać w chowie innych gatunków zwierząt gospodarskich. Indyczki w stadach rodzicielskich znoszą średnio ponad 100 jaj w 24-tygodniowym okresie nieśności. Duży dymorfizm płciowy w masie ciała indyków (dorosłe samice ważą 13–14 kg, a samce ponad 30 kg), a także umięśnienie piersi indorów utrudniają lub wręcz uniemożliwiają krycie naturalne, wymuszając sztuczne unasiennianie. Współczesne indory trudno więc nadal uznawać za symbol płodności, za jaki postrzegali ich dzikich przodków Aztekowie.

Indyki są symbolem najważniejszego święta w Ameryce, tj. obchodzonego w Stanach Zjednoczonych w czwarty czwartek listopada Thanksgiving Day. W tym dniu ok. 45 mln indyków trafia na świąteczne stoły. W tym też dniu, podczas dorocznej ceremonii w ogrodach Białego Domu prezydent daruje życie jednemu z indyków. Związek indyka z tym świętem nie jest do końca znany. Jedna z legend tradycję tę wywodzi z 1620 r., kiedy to Indianie mieli przynieść pieczone indyki głodnym przybyszom z Anglii, którzy na statku Mayflower dotarli do Plymouth, w dzisiejszym stanie Massachusetts. Faktem natomiast jest propozycja Benjamina Franklina, jednego z ojców założycieli Stanów Zjednoczonych: Życzyłbym sobie, by to nie orzeł został wybrany na symbol kraju. Ma paskudny charakter. Tak naprawdę to indyk jest godzien szacunku i jest prawdziwym Amerykaninem.

Indyki mają swoje miejsce także w sztuce. Jeden z arrasów wawelskich, powstałych w Holandii w latach 1550–1565, przedstawia indyczą parę. Być może jest to pierwsze europejskie dzieło sztuki z przybyszami zza oceanu. Te niezwykłe ptaki nie były tak często malowane przez sławnych malarzy, jak działo się to w przypadku innych zwierząt, a szczególnie koni. Jednak na obrazie „Immaculata i Bóg Ojciec", namalowanym ok. 1570 r. prawdopodobnie przez Lucę Mombello, już występuje indyk. Obecność indyka na tym obrazie jest trudna do wyjaśnienia. Najczęściej wskazuje się go jako symbol płodności Matki Bożej. Sam Francisco Goya, zazwyczaj niechętnie utrwalający na płótnie martwą naturę, namalował „Martwą naturę z indykiem". Indyki malował także Claude Monet oraz wielu innych światowej sławy artystów. Polscy malarze, zarówno z przełomu XIX i XX w., jak i współcześni, także wykazywali zainteresowanie tymi pięknymi ptakami. Jestem przekonany, że wkrótce najnowsze „indycze" dzieła sztuki trafią do najznakomitszych galerii świata.

Tymczasem bez zbytniej przesady mogę stwierdzić, że Polacy doskonale opanowali niełatwą sztukę efektywnego chowu indyków.

Fot. Paweł Tusiński

Zaproszeni goście i rodzina prof. Jana Jankowskiego

Nowo mianowany profesor
Andrzej Woźniak

Andrzej Dariusz Woźniak urodził się 21 sierpnia 1961 r. w Chełmie. W 1987 r. ukończył studia na Wydziale Rolniczym Akademii Rolniczej w Lublinie i uzyskał dyplom magistra inżyniera rolnictwa. Bezpośrednio po ukończeniu studiów podjął pracę w Katedrze Ogólnej Uprawy Roli i Roślin na etacie inżynieryjno-technicznym, a od 1 października 1988 r. na stanowisku asystenta stażysty i asystenta. Stopień naukowy doktora nauk rolniczych nadała mu Rada Wydziału Rolniczego Akademii Rolniczej w Lublinie uchwałą z dnia 25 maja 1994 r. na podstawie rozprawy „Plonowanie i zachwaszczenie pszenżyta ozimego w zależności od różnego jego udziału w płodozmianie", wykonanej pod kierunkiem prof. dr. hab. Franciszka Pawłowskiego. Stopień doktora habilitowanego w zakresie agronomii uzyskał w 2001 r. na podstawie dorobku naukowego i rozprawy habilitacyjnej „Studia nad plonowaniem, zachwaszczeniem i zdrowotnością pszenżyta jarego, pszenicy jarej oraz jęczmienia jarego w płodozmianach i krótkotrwałej monokulturze na glebie rędzinowej środkowowschodniej Lubelszczyzny". Tytuł naukowy profesora nauk rolniczych nadał dr. hab. Andrzejowi Woźniakowi Prezydent Rzeczypospolitej Polskiej postanowieniem z dnia 27 lutego 2017 r.

Dorobek naukowy i publikacyjny prof. dr. hab. Andrzeja Woźniaka obejmuje 168 pozycji, w tym 107 to oryginalne prace twórcze. Opublikował je w czasopismach krajowych i zagranicznych, w tym 20 z listy Journal Citation Reports. Łącznie za publikacje uzyskał 695 punktów w roku ich wydania, w tym 628 (410 z bazy JCR) po uzyskaniu stopnia doktora habilitowanego. Według listy MNiSW z dnia 26 stycznia 2017 r. liczba punktów za jego publikacje wynosi 1119, wskaźnik Hirscha zgodnie z Web of Science 5, zaś liczba cytowań 64. Praca badawcza prof. Andrzeja Woźniaka dotyczy głównie gospodarki płodozmianowej, produkcyjnych i środowiskowych skutków uproszczeń w uprawie roli, jakości i składu chemicznego ziemiopłodów, biologii i ekologii chwastów, metod regulacji zachwaszczenia łanu oraz syntaksonomicznej i fitosocjologicznej oceny zbiorowisk roślinnych. Zadania te realizował w ramach 3 projektów badawczych finansowanych przez Komitet Badań Naukowych, badań własnych i działalności statutowej Katedry.

Andrzej Woźniak odbył szereg zagranicznych wizyt naukowych (m.in. w Szwajcarii, Portugalii, Holandii i na Ukrainie), podczas których podnosił swoje kwalifikacje. W ramach współpracy naukowej z Narodowym Uniwersytetem Leśno-Technicznym Ukrainy we Lwowie odbył 2 staże naukowe (w 2013 i 2015 r.). Aktualnie uczestniczy w realizacji 3 zadań badawczych prowadzonych na terenie Parku Narodowego Północne Podole, dotyczących monitoringu i ochrony fitoróżnorodności. Wynikiem tej współpracy są 22 publikacje zamieszczone w czasopismach naukowych (w tym 6 z bazy JCR) i materiałach konferencyjnych oraz wygłoszone na konferencjach w Polsce i Ukrainie. Jest również członkiem komitetów redakcyjnych i rad naukowych czasopism: Науковий Вісник НЛТУ України, Наукові праці Лісівничої академії наук України oraz Fragmenta Agronomica.

O uznaniu w środowisku naukowym świadczy powierzenie prof. dr. hab. Andrzejowi Woźniakowi wykonania recenzji prac do czasopism z listy filadelfijskiej (m.in. Crop Protection, Canadian Journal of Plant Science, International Journal of Plant Production, Journal of Agricultural Science and Technology, Journal of Elementology, Acta Scientiarum Polonorum – Hortorum Cultus) oraz do renomowanych czasopism wydawanych w kraju. Łącznie sporządził 122 recenzje i opinie, w tym 88 dotyczących prac naukowych (18 z listy JCR). Był także recenzentem w 4 przewodach doktorskich i postępowaniu habilitacyjnym.

Profesor Andrzej Woźniak ma bogaty i wymierny dorobek działalności dydaktyczno-wychowawczej. Jest doświadczonym nauczycielem akademickim i współautorem 3 skryptów. Prowadzi wykłady, seminaria, ćwiczenia i konwersatoria na różnych kierunkach studiów I, II i III stopnia, realizowanych na Wydziale Agrobioinżynierii, Wydziale Medycyny Weterynaryjnej oraz na Wydziale Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki. Ma także znaczące osiągnięcia w zakresie kształcenia kadr. Jest promotorem 3 zakończonych przewodów doktorskich, 37 prac magisterskich oraz 36 inżynierskich i licencjackich. Obecnie jest promotorem w otwartym przewodzie doktorskim.

W dotychczasowej pracy prof. Andrzej Woźniak pełnił liczne funkcje, m.in. prodziekana Wydziału Rolniczego Akademii Rolniczej w Lublinie (2002–2005), kierownika studiów doktoranckich na Wydziale Rolniczym Akademii Rolniczej w Lublinie (lata 2002–2005), a obecnie jest przewodniczącym Rady Programowej kierunku rolnictwo, wiceprezesem Zarządu Głównego Polskiego Towarzystwa Agronomicznego (2016–2019) oraz przewodniczącym Polskiego Towarzystwa Agronomicznego Oddział w Lublinie. Za swoją działalność naukową i organizacyjną został wyróżniony pięciokrotnie indywidualną nagrodą Rektora Akademii Rolniczej i Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie oraz dwukrotnie nagrodą Rektora UP w Lublinie za działalność organizacyjną. Został także odznaczony brązowym medalem „Za Zasługi dla Obronności Kraju", Medalem Komisji Edukacji Narodowej i Honorową Odznaką Akademii Rolniczej w Lublinie. Jego praca naukowa została również nagrodzona wyróżnieniami w formie dyplomów i specjalnego projakościowego dodatku finansowego.

Zapowiedź konferencji

W dniach 6–8 września 2017 r. w Kazimierzu Dolnym odbędzie się Sympozjum Naukowe pt. „Zasoby Genowe Roślin Użytkowych na rzecz Hodowli", którego organizatorami są Instytut Genetyki Hodowli i Biotechnologii Roślin Wydziału Agrobioinżynierii Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie oraz Krajowe Centrum Roślinnych Zasobów Genowych IHAR-PIB w Radzikowie.

Planowane są następujace sesje naukowe: Gromadzenie zasobów genowych; Charakterystyka zmienności; Wykorzystanie zasobów genowych w hodowli roślin i pracach badawczych.

Do udziału w konferencji zachęcamy wszystkich zainteresowanych gromadzeniem i ochroną oraz wykorzystaniem i badaniem różnorodności biologicznej zgromadzonej w roślinnych bankach genów.

Nominacje / Habilitacje / Doktoraty

Nominacje

Prezydent RP dnia 8 marca 2017 r. wręczył akt nadania tytułu profesora nauk weterynaryjnych dr. hab. Marcinowi Arciszewskiemu.

Prezydent RP dnia 20 kwietnia 2017 r. wręczył akt nadania tytułu profesora nauk rolniczych dr. hab. Andrzejowi Woźniakowi.

Nadane stopnie doktora habilitowanego

WYDZIAŁ MEDYCYNY WETERYNARYJNEJ

dr Adam Brodzki
na podstawie cyklu publikacji pt. „Badania nad nowotworami okolicy odbytu u psów"
Recenzenci:
prof. dr hab. Marek Galanty
prof. dr hab. Wojciech Brzeski
prof. dr hab. Janusz Madej
23 czerwca 2016 r.

dr Piotr Brodzki
na podstawie cyklu publikacji pt. „Badania nad zastosowaniem wybranych parametrów oceny układu immunologicznego w diagnostyce podklinicznych stanów zapalnych macicy, w aspekcie wykorzystania ich w profilaktyce i terapii endometritis u krów mlecznych"
Recenzenci:
prof. dr hab. Zdzisław Gajewski
prof. dr hab. Jędrzej Jaśkowski
prof. dr hab. Tomasz Janowski
23 czerwca 2016 r.

Nadane stopnie naukowe doktora

WYDZIAŁ MEDYCYNY WETERYNARYJNEJ

lek. wet. Beata Żylińska
Ocena przydatności biomateriałów nanokompozytowych PLDLA/HAp nasączonych alginianem sodu (NA) w przebiegu gojenia doświadczalnych ubytków chrzęstno-kostnych u królików
Promotor: prof. dr hab. Piotr Silmanowicz
24 marca 2016 r.

mgr Maciej Grzybek
Analysis of anthelmintic activity of pumpkin (*Cucurbita pepo* L.) seeds extracts
Promotor: dr hab. Krzysztof Tomczuk, prof. nadzw.
23 czerwca 2016 r.

mgr Małgorzata Olech
Rola i znaczenie badań laboratoryjnych w profilaktyce i leczeniu podklinicznych i atypowych stanów niedoborowych u krów mlecznych
Promotor: dr hab. Krzysztof Lutnicki, prof. nadzw.
Promotor pomocniczy: dr Łukasz Kurek
23 czerwca 2016 r.

lek. wet. Iwona Starczewska
Wpływ kwasu hialuronowego na przebieg ogólnoustrojowej odpowiedzi zapalnej u świni wywołanej urazem termicznym
Promotor: dr hab. Roman Aleksiewicz, prof. nadzw.
23 czerwca 2016 r.

lek. wet. Oliwier Teodorowski
Wpływ immunostymulatora Zylexis na immunogenność szczepionki Nobivac Tricat Trio u kotów
Promotor: prof. dr hab. Barbara Majer-Dziedzic
Promotor pomocniczy: dr Sebastian Gnat
23 czerwca 2016 r.

lek. wet. Przemysław Bartoszek
Badania porównawcze nad kształtowaniem się wybranych wskaźników hematologicznych, biochemicznych i odpornościowych u klaczy konika polskiego w okresie okołoporodowym
Promotor: prof. dr hab. Leszek Krakowski
23 czerwca 2016 r.

lek. wet. Michał Bartnicki
Badania nad markerami przebiegu babeszjozy u psów
Promotor: dr hab. Łukasz Adaszek
8 grudnia 2016 r.

mgr inż. Beata Dzięgiel
Epidemiologia anaplazmozy granulocytarnej u zwierząt
Promotor: dr hab. Łukasz Adaszek
8 grudnia 2016 r.

lek. wet. Andrzej Żmuda
Wpływ bezobjawowych zakażeń norek wirusem choroby aleuckiej na odporność humoralną po szczepieniu przeciwko nosówce
Promotor: prof. dr hab. Krzysztof Kostro
20 grudnia 2016 r.

lek. wet. Marta Demkowska-Kutrzepa
Wpływ wybranych środków przeciwpasożytniczych i dezynfekcyjnych na rozwój jaj i przeżywalność larw tęgoryjców występujących u psów
Promotor: dr hab. Krzysztof Tomczuk, prof. nadzw.
20 grudnia 2016 r.

WYDZIAŁ INŻYNIERII PRODUKCJI

mgr inż. Agata Blicharz-Kania
Kształtowanie cech fizykochemicznych bulw topinamburu (*Helianthus tuberosus* L.) zróżnicowaną obróbką cieplną
Promotor: prof. dr hab. inż. Dariusz Andrejko
21 kwietnia 2017 r.

Senat Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie

Posiedzenie Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie w dniu 24 marca 2017 r.

DECYZJE I UCHWAŁY

JM Rektor prof. dr hab. Zygmunt Litwińczuk wręczył dokumenty stwierdzające:

– zatrudnienie na stanowisku profesora zwyczajnego prof. dr hab. Teresie Korniłłowicz-Kowalskiej, prof. dr hab. Barbarze Pawlik-Skowrońskiej, prof. dr. hab. Kazimierzowi Zawiślakowi, prof. dr hab. Bożenie Gładyszewskiej, prof. dr. hab. Waldemarowi Gustawowi;

– zatrudnienie na stanowisku profesora nadzwyczajnego dr. hab. Łukaszowi Adaszkowi, dr. hab. Tomaszowi Mieczanowi, dr hab. Annie Krzepiłko;

– powołanie na dyrektora Biblioteki Głównej UP dr Paulinie Studzińskiej-Jaksim.

JM Rektor stwierdził, że Święto Uczelni, które obchodzone jest w trzeci czwartek maja, będzie także dniem, w którym odbywają się najważniejsze uroczystości naukowe. Między innymi nadawanie tytułu doktora honoris causa. Złożono 3 wnioski o nadanie tytułu doktora honoris causa: z Wydziału Ogrodnictwa i Architektury Krajobrazu, z Wydziału Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki i z Wydziału Inżynierii Produkcji. Po przeanalizowaniu dokumentacji razem z dziekanami wydziałów podjął decyzję o wyborze kandydatury prof. dr. hab. Jana Jankowskiego z Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.

Na wniosek Rady Wydziału Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki Senat podjął uchwałę o nadaniu prof. dr. hab. Janowi Jankowskiemu tytułu doktora honoris causa w uznaniu bogatego dorobku naukowego i dydaktycznego oraz aktywnej działalności na rzecz środowiska naukowego.

Senat poparł wniosek w sprawie mianowania prof. dr. hab. Marcina Arciszewskiego na stanowisko profesora nadzwyczajnego.

Senat poparł wniosek w sprawie zatrudnienia dr. hab. Mariusza Florka na stanowisku profesora nadzwyczajnego.

Senat poparł wniosek Rady Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii w sprawie nagrody Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego za całokształt dorobku dla prof. dr. hab. Zdzisława Targońskiego.

Senat przyjął uchwałę w sprawie uchylenia uchwały nr 18/2016–2017 z dnia 25 stycznia 2017 r. dotyczącej kierunku studiów wychowanie fizyczne – specjalność jeździectwo i sporty wodne.

Senat przyjął uchwałę w sprawie utworzenia studiów pierwszego stopnia kierunek wychowanie fizyczne.

Senat przyjął uchwałę w sprawie wprowadzenia zmian do Regulaminu studiów UP w Lublinie.

Senat przyjął uchwałę w sprawie wprowadzenia zmian do Regulaminu studiów doktoranckich UP w Lublinie.

Senat przyjął uchwałę w sprawie zatwierdzenia wzorów dyplomu doktora oraz dyplomu doktora habilitowanego wydawanych na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie.

JM Rektor poinformował członków Senatu o trwających ocenach okresowych pracowników. Powiedział, że 23 stycznia br. dziekani wszystkich 6 wydziałów skierowali pismo do rektora z prośbą o podjęcie decyzji o przeprowadzeniu na wydziałach oceny okresowej pracowników naukowo-dydaktycznych. Jako uzasadnienie podano, że dokonanie oceny zmotywuje pracowników do efektywniejszej pracy. Na kolegium rektorsko-dziekańskim uzgodniono, że oceną okresową zostaną objęte trzy grupy pracowników:

– nauczyciele akademiccy zatrudnieni w jednostkach, w których według planów dydaktycznych na rok akademicki 2016/2017 występują niedobory dydaktyczne i którzy w poprzedniej ocenie okresowej przeprowadzonej nie później niż 29 lutego 2016 r. uzyskali ocenę negatywną,

– pracownicy naukowo-dydaktyczni zatrudnieni na stanowisku asystenta lub adiunkta ze stopniem naukowym doktora, których poprzednia ocena okresowa przeprowadzona została nie później niż 28 lutego 2015 r.,

– pracownicy naukowo-dydaktyczni zatrudnieni w Uczelni nie później niż 1 marca 2015 r. na stanowisku asystenta lub adiunkta ze stopniem naukowym doktora, którzy nie byli dotąd oceniani.

JM Rektor dodał, że ocenie, o której mowa nie podlegają osoby, których stosunek pracy zakończy się nie później niż 30 września 2018 r. w związku z przejściem na emeryturę. Poinformował, że kwalifikujących się do oceny według powyższych kryteriów jest 236 osób. Osoby, które uzyskają drugą ocenę negatywną, otrzymają wypowiedzenie stosunku pracy. JM Rektor rozważa również wypowiedzenia dla osób z pierwszą oceną negatywną zatrudnionych w jednostkach z niedoborami godzin dydaktycznych.

Senat przyjął protokół z posiedzenia w dniu 24 lutego 2017 r.

Posiedzenie Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie w dniu 28 kwietnia 2017 r.

DECYZJE I UCHWAŁY

JM Rektor prof. dr hab. Zygmunt Litwińczuk:

– wręczył mianowanie prof. dr. hab. Marcinowi Arciszewskiemu na stanowisko profesora nadzwyczajnego,

– wręczył dokument stwierdzający zatrudnienie dr. hab. Mariusza Florka na stanowisku profesora nadzwyczajnego.

Senat przyjął wniosek Rady Wydziału Agrobioinżynierii w sprawie zatrudnienia prof. dr. hab. Andrzeja Woźniaka na stanowisku profesora nadzwyczajnego.

Senat przyjął wniosek Rady Wydziału Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki w sprawie zatrudnienia dr. hab. Grzegorza Borsuka na stanowisku profesora nadzwyczajnego.

Senat przyjął uchwałę:

– w sprawie uchylenia uchwały nr 19/2016–2017 z dnia 25 stycznia 2017 r. dotyczącej kierunku studiów geodezja i kartografia o profilu ogólnoakademickim,

– w sprawie uchylenia uchwały nr 20/2016–2017 z dnia 25 stycznia 2017 r. dotyczącej kierunku studiów geodezja i kartografia o profilu praktycznym,

– w sprawie zmiany profilu i programu kształcenia na kierunku geodezja i kartografia na studiach pierwszego stopnia, prowadzonym na Wydziale Inżynierii Produkcji UP w Lublinie, od roku akademickiego 2017/2018.

Senat przyjął:

– wnioski Rady Wydziału Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki w sprawie zmian organizacyjnych na Wydziale Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki,

– wnioski Rady Wydziału Ogrodnictwa i Architektury Krajobrazu w sprawie zmian organizacyjnych na Wydziale Ogrodnictwa i Architektury Krajobrazu,

– wnioski Rady Wydziału Inżynierii Produkcji w sprawie zmian organizacyjnych na Wydziale Inżynierii Produkcji.

Senat przyjął uchwałę w sprawie:

– zmiany składu Komisji Dyscyplinarnej dla Studentów Uczelni,

– zmiany składu Odwoławczej Komisji Dyscyplinarnej dla Studentów Uczelni,

– zmiany składu Komisji Dyscyplinarnej dla Nauczycieli Akademickich.

– zmiany składu Rady Bibliotecznej UP w Lublinie,

– liczby miejsc na pierwszym roku na poszczególnych kierunkach studiów stacjonarnych pierwszego i drugiego stopnia oraz jednolitych magisterskich w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie na rok akademicki 2017/2018,

– zasad odpłatności za zajęcia dydaktyczne na studiach pierwszego, drugiego i trzeciego stopnia oraz jednolitych magisterskich w UP w Lublinie na rok akademicki 2017/2018,

– zasad i trybu przyjmowania kandydatów na stacjonarne studia trzeciego stopnia (doktoranckie) prowadzone w języku polskim w UP w Lublinie na rok akademicki 2017/2018,

– zatwierdzenia wzorów uczelnianych dyplomów ukończenia studiów w UP w Lublinie,

– zatwierdzenia wzorów świadectw ukończenia studiów podyplomowych w UP w Lublinie.

Senat przyjął uchwałę zmieniającą uchwałę nr 39/2012–2013 w sprawie zasad podziału dotacji przeznaczonej na działalność statutową, na utrzymanie potencjału badawczego wydziałów UP w Lublinie.

Senat przyjął uchwałę w sprawie przekazania części dotacji przeznaczonej na działalność statutową przyznanej w 2017 r. na utrzymanie potencjału badawczego wydziałów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie na łączność komputerową krajową i zagraniczną oraz import czasopism naukowych i innych nośników informacji naukowej.

Rektor poinformował członków Senatu o wynikach przeprowadzonej oceny pracowników. Oceniono 235 osób, z czego 21 uzyskało ocenę negatywną, w tym 11 po raz drugi. Odwoławcza Komisja Oceniająca przyjęła odwołanie 2 osób. Pozostałym 9 adiunktom wręczono wypowiedzenie.

Kalendarium

KWIECIEŃ

20 kwietnia
Rektor Z. Litwińczuk uczestniczył w spotkaniu rektorów w MNISW, w sprawie projektów założeń do Ustawy 2.0

21 kwietnia
Rektor Z. Litwińczuk podpisał porozumienie o współpracy Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z Muzeum Rolnictwa w Ciechanowcu. Muzeum reprezentowała dyrektor Dorota Łapiak.

24 kwietnia
Prorektor Z. Grądzki uczestniczył w XXXVI Międzynarodowej Konferencji Polskiego Towarzystwa Fykologicznego w Kazimierzu Dolnym.

24–25 kwietnia
Rektor Z. Litwińczuk wziął udział w XX Ogólnopolskiej Konferencji Naukowej „Zastosowanie technologii informacyjnych w rolnictwie".

26–27 kwietnia
Rektor Z. Litwińczuk brał udział w siódmej konferencji programowej Narodowego Kongresu Nauki na Politechnice Gdańskiej „Zróżnicowanie modeli uczelni i instytucji badawczych – kierunek i instrumenty zmian".

MAJ

8–9 maja
Prorektor Z. Grądzki wziął udział w konferencji prorektorów ds. nauki uczelni przyrodniczych i rolniczych w Olsztynie.

11 maja
Rektor Z. Litwińczuk uczestniczył w konferencji z okazji 40-lecia kierunku zootechnika na Uniwersytecie Przyrodniczo-Humanistycznym w Siedlcach.

11 maja
Prorektor E. Grela uczestniczył w międzynarodowej polsko-ukraińskiej konferencji naukowej „Funkcje przyrodnicze i społeczne parków krajobrazowych oraz formy organizacji i zarządzania" w Krasnobrodzie.

15 maja
Rektor Z. Litwińczuk uczestniczył w nadaniu tytułu profesora honorowego prof. Lucjanowi Pawłowskiemu na Politechnice Lubelskiej.

19 maja
Rektor Z. Litwińczuk uczestniczył w nadaniu tytułu doktora honoris causa prof. Erwinowi Wąsowiczowi (UP w Poznaniu) w Szkole Wyższej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

22 maja
Prorektorzy Z. Grądzki i E. Grela wzięli udział w konferencji naukowo-technicznej „Innowacje w inżynierii kształtowania środowiska i geodezji" w Białce.

23 maja
Rektor Z. Litwińczuk podpisał porozumienie z PGE Górnictwo i Energetyka Konwencjonalna SA Oddział w Lublinie. Z ramienia UP w spotkaniu uczestniczyli także dziekan WIP Andrzej Marczuk oraz Tomasz Słowik i Grzegorz Zając z Katedry Energetyki i Środków Transportu. PGE Górnictwo i Energetyka Konwencjonalna SA reprezentował dyrektor Jacek Miłosz.

23 maja
Prorektor E. Grela wziął udział w konferencji „Wnioski i doświadczenia ze zwalczania ASF na terenie województwa lubelskiego" w Lubelskim Urzędzie Wojewódzkim.

24 maja
Rektor Z. Litwińczuk podpisał porozumienie partnerskie z Wojewódzkim Urzędem Pracy w Lublinie. Urząd reprezentowała dyrektor Małgorzata Sokół.

25 maja
Rektor Z. Litwińczuk i prorektor Z. Grądzki uczestniczyli w ósmej konferencji programowej Narodowego Kongresu Nauki „Finansowanie nauki i szkolnictwa wyższego" na Politechnice Łódzkiej.

25 maja
Prorektor H. Buczkowska oraz prodziekan M. Babicz uczestniczyli w Lubelskim Centrum Konferencyjnym w uroczystości przyznania stypendiów marszałka województwa lubelskiego, którymi wyróżniono 35 studentów UP.

27 maja
Prorektor H. Buczkowska była gościem honorowym ogólnopolskiej konferencji IV Forum Młodych Przyrodników „Rolnictwo. żywność, zdrowie", zorganizowanej przez Stowarzyszenie Młodych Naukowców i Samorząd Doktorantów UP.

30 maja
Rektor Z. Litwińczuk uczestniczył w posiedzeniu Konferencji Rektorów Uczelni Rolniczych i Przyrodniczych w SGGW w Warszawie.

Dyplomy, dyplomy...

W tym roku po raz pierwszy z inicjatywy JM Rektora prof. Zygmunta Litwińczuka absolwenci Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie spotkali się na rozdaniu dyplomów w tradycyjnych togach i biretach. Uroczystości ukończenia studiów pierwszego stopnia w roku akademickim 2016/2017 odbywały się w kwietniu.

Na Wydziale Agrobioinżynierii studia ukończyło 347 osób, na Wydziale Inżynierii Produkcji – 288, na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii – 180, na Wydziale Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki – 263 osoby i na Wydziale Ogrodnictwa i Architektury Krajobrazu – 122.

Każde ze spotkań prowadzili dziekani poszczególnych wydziałów wraz z prodziekanami.

Obecny był zawsze JM Rektor prof. dr hab. Zygmunt Litwińczuk, który wyróżnił najlepszych absolwenów Honorową Odznaką UP. Prof. dr hab. Halina Buczkowska, prorektor ds. studenckich i dydaktyki, wręczała nagrody książkowe oraz dyplomy. Na zakończenie uroczystości rozbrzmiewało radosne „Gaudeamus igitur".

Wydział Ogrodnictwa i Architektury Krajobrazu

1 kwietnia 2017 r.

Honorowa Odznaka UP w Lublinie: Aleksandra Pańczyk, Justyna Marta Bekier, Bartłomiej Byczkiewicz, Jagoda Oleszczuk.

Uroczyste wręczenie dyplomów przez prof. Halinę Buczkowską, prorektora (u góry) i prof. Krzysztofa Kowalczyka, dziekana Wydziału Agrobioinżynierii (u dołu)

Nagrody książkowe: Monika Katarzyna Kowalczyk, Maja Karolina Rojek, Alona Khusnutdinova.

Dyplomy za wyróżniającą się pracę dyplomową: Alona Khusnutdinova, Aleksandra Pańczyk, Michał Wereski, Justyna Marta Bekier, Anna Maria Kot, Karolina Dominika Tymoszuk, Marta Magdalena Irzyk, Kinga Madej, Jagoda Oleszczuk.

Dyplomy za działalność w WRSS: Maciej Cybulak, Aleksandra Czajka, Małgorzata Łapa, Norbert Rojek, Sylwia Żuk.

Dyplomy za działalność w studenckich kołach naukowych: SKN Planta Medica – Diana Gruszkiewicz, Justyna Bekier, Bartłomiej Byczkiewicz; SKN Ogrodników – Jan Zdulski, Karolina Tymoszuk, Patrycja Wasilak; SKN Roślin i Kultur Tkankowych – Dominika Cieślak; SKN Biologów – Karolina Tymoszuk; SKN Ochrony Roślin – Joanna Sitarska, Monika Tracz.

Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii

1 kwietnia 2017 r.

Honorowa Odznaka UP w Lublinie: Agata Anna Pęcak, Karolina Zielińska, Paulina Martyna Ambrozik, Sylwia Milczarska, Monika Wałęka, Justyna Mazur, Bernadetta Czubacka, Magdalena Makara, Katarzyna Edyta Kosior, Iwona Katarzyna Gęca, Joanna Stępniak, Anna Ciechańska, Ewa Katarzyna Lisiecka.

Nagrody książkowe: Agata Anna Pęcak, Bernadetta Czubacka, Joanna Stępniak.

Dyplom za wyróżniającą się pracę dyplomową: Agnieszka Elżbieta Papiernicka.

Dyplomy za działalność w Studenckim Kole Naukowym Biotechnologów: Sylwia Milczarska, Marta Adamczyk, Ewelina Kostyńska, Krzysztof Kowal, Paulina Milaniuk, Iwona Niedźwiedź.

Wydział Agrobioinżynierii

8 kwietnia 2017 r.

Honorowa Odznaka UP w Lublinie: Karolina Zarzeczna, Joanna Toporowska, Michał Możejko, Joanna Garbacz, Edyta Samojedna, Ilona Woźniak, Edyta Maria Pawłowicz, Agnieszka Hetman, Iwona Hanaka.

Nagrody książkowe: Michał Możejko, Ilona Woźniak, Edyta Maria Pawłowicz.

Dyplomy za działalność w studenckich kołach naukowych: SKN Leśnictwa – Paulina Lipka, Edyta Pawłowicz, Jakub Misiurski, Katarzyna Rybak, Bartłomiej Sitarz, Agnieszka Murat, Michał Słowiński, Maciej Kliszcz, Patryk Zarzycki; SKN Gospodarki Wodno-Ściekowej – Diana Podbrożna, Katarzyna Kopczacka, Edyta Burczaniuk, Karolina Jędrej.

Dyplomy za wyróżniająca się pracę dyplomową: Michał Możejko, Ilona Woźniak, Karolina Pliwka, Edyta Samojedna, Katarzyna Kopczacka, Diana Podbrożna, Joanna Kucharczyk, Agnieszka Marut, Marlena Jednacz, Marek Samulak.

Wydział Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki

22 kwietnia 2017 r.

Honorowa Odznaka UP w Lublinie: Katarzyna Żak, Ewa Monika Ciebień, Ewa Hordejuk, Aneta Śmiech, Adrianna Paszkowska, Joanna Kapustka.

Nagrody książkowe: Joanna Edyta Kapustka, Anna Śmiech, Zuzanna Stefania Całyniuk.

Dyplomy za wyróżniającą się pracę dyplomową: Aneta Śmiech, Patrycja Maria Bubicz, Zuzanna Stefania Całyniuk, Patrycja Anna Kołodziej, Marta Jurczyk, Joanna Edyta Kapustka, Sylwia Paprocka, Katarzyna Maria Kubica, Monika Maria Przetacznik, Martyna Jolanta Wręczycka, Monika Zastrzeżyńska.

Dyplomy za działalność w studenckich kołach naukowych: SKN Ergonomii i BHP – Magdalena Stobiecka, Anna Szajda, Katarzyna Piecek; SKN Biologów i Hodowców Zwierząt – Magdalena Adamus, Ewa Ciebień, Agnieszka Duszyńska, Eryk Dymel, Konrad Grzesiuk, Dagmara Han, Anastazja Iwanowska, Damian Kapusta, Patrycja Kołodziej, Iwona Leziak, Agata Lisowska, Katarzyna Maj, Sylwia Paprocka, Adrianna Paszkowska, Monika Przetacznik, Monika Przybysz, Krystian Rokosz, Mateusz Sylwestrowicz, Monika Zastrzeżyńska.

Dyplomy za działalność w WRSS: Jakub Chodacznik, Konrad Grzesiuk, Damian Kapusta, Patrycja Kołodziej, Sylwia Paprocka, Monika Zastrzeżyńska.

Wydział Inżynierii Produkcji

29 kwietnia 2017 r.

Honorowa Odznaka UP w Lublinie: Aneta Szczygielska, Magdalena Tyburczy, Tomasz Otto, Karolina Litwiniec, Łukasz Bassara, Dominika Szczepanik, Karolina Cąkała, Ewelina Bazak, Kinga Kraśnicka, Aneta Przybylska, Adrianna Kardasz, Katarzyna Tokarska

Nagrody książkowe: Kinga Kraśnicka, Adrianna Kardasz, Dominika Szczepanik.

Wyróżnienia za działalność w studenckich kołach naukowych: SKN Food Design – Kinga Kraśnicka, Gabriela Nowak, Martyna Golian, Natalia Nieradka, Kamil Gargol, Agata Jaśkowiec; SKN Zarządzania i Ekonomii – Beata Filipek, Eliza Surowiec, Sylwia Szajda, Paulina Wiśniewska; SKN Ergonomii i BHP – Agata Jaśkowiec, Gabriela Kielich, Angelika Story, Estera Stopa; SKN Equator – Magdalena Mirkowska; SKN Transportu i Spedycji – Bartosz Kozak, Rafał Mikulski, Paulina Kukuryk, Paulina Wołos, Agata Ułaś, Cezary Król, Arkadiusz Lipowy, Joanna Cieślikowska, Kamil Panczenko.

Dyplomy za wyróżniającą się pracę dyplomową: Tomasz Otto, Magda Matys, Olga Skoczylas, Kinga Kraśnicka, Katarzyna Tokarska, Aneta Aleksandra Przybylska.

red.
Fot. Maciej Pietraś

Na zdjęciach absolwenci odbierają dyplomy (od góry) z rąk dziekana Wydziału Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki prof. Joanny Bartowskiej, dziekana Wydziału Ogrodnictwa i Architektury Krajobrazu prof. Zeni Michałojć, dziekana Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii prof. Izabelli Jackowskiej

Mistrzowie na koniach

Na terenach zielonych Osiedla Akademickiego „Felin" 13 maja 2017 r. odbyły się kolejne, bo już XIV, Akademickie Mistrzostwa Województwa Lubelskiego oraz Regionalne i Towarzyskie Zawody Konne w Skokach przez Przeszkody. Organizatorem był Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie: Rada Uczelniana Samorządu Studenckiego, Wydziałowa Rada Samorządu Studenckiego Wydziału Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki, studenci I roku II stopnia kierunku hipologia i jeździectwo, Katedra Hodowli i Użytkowania Koni. Wydarzenie było promowane przez Urząd Marszałkowski w Lublinie w ramach projektu „Lubelskie. Smakuj życie". Wsparcia finansowego udzieliły m.in. Totalizator Sportowy Oddział w Lublinie, Agencja Nieruchomości Rolnych Oddział Terenowy w Lublinie, Lubelski Związek Hodowców Koni, firma transportowa Stanisława Zastrzeżyńskiego, Soymax (pasze i suplementy dla zwierząt), Podkowa (suplementy dla koni). Swoją obecnością rangę zawodów docenili przedstawiciele władz UP w Lublinie na czele z prorektorem ds. organizacji i rozwoju uczelni prof. dr hab. Eugeniuszem Grelą i dziekanem Wydziału Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki prof. dr hab. Joanną Barłowską oraz sponsorzy – wśród nich dyrektor ANR OT Lublin Kazimierz Choma, starszy inspektor LZHK Joanna Szulowska, Alicja i Stanisław Zastrzeżyńscy. Podczas oficjalnego otwarcia Mistrzostw przedstawiciele uczelni i sponsorów przywitali zawodników oraz publiczność, wjeżdżając na plac konkursowy pięknym zaprzęgiem konnym.

Milena Kamińska, Sylwia Początek, Małgorzata Gawlik

Pokaz psów towarzyszący Mistrzostwom

Przejazd zaprzęgiem konnym podczas otwarcia Mistrzostw

Zuzanna Krupińska na wałachu Robiespierre

Zawody rozgrywane były w ramach sześciu konkursów o różnej skali trudności. Łącznie w rywalizacji wzięło udział 36 zawodników i 41 koni. Sędzią głównym był dr inż. Przemysław Jankowski. W konkursie mistrzowskim wystartowało 13 reprezentantów lubelskiej społeczności akademickiej. Pierwsze miejsce zdobyła Milena Kamińska (UP w Lublinie) na koniu Centro-Chem. Kolejne dwa miejsca zajęły: Sylwia Początek (UMCS) na koniu Makler II oraz Małgorzata Gawlik (UP w Lublinie) na koniu Gracja 9. Cieszy, że na podium stanęły dwie studentki kierunku hipologia i jeździectwo. Puchary dla zwycięzców Mistrzostw w imieniu fundatorów wręczał Kazimierz Choma.

Między konkursami odbyły się pokazy psów rasowych, koni ras miniaturowych, parada konna, pokaz różnych stylów jazdy konnej oraz posłuszeństwa koni, pokaz władania szablą. Organizatorzy nie zapomnieli o najmłodszej publiczności. Gry, zabawy i inne niespodzianki dla dzieci przygotowała Martyna Wręczycka, studentka I roku II stopnia hipologii i jeździectwa, jednocześnie animatorka zabaw dla dzieci.

Dobrze przygotowany plac konkursowy, ufundowane przez licznych sponsorów nagrody dla zawodników, hodowcy i właściciele koni, którzy prezentowali swoje zwierzęta oraz całe rzesze niezastąpionych wolontariuszy i duże zainteresowanie wśród publiczności to główne atuty tej imprezy.

Marta Liss,
Monika Zastrzeżyńska.
Fot. Weronika Matysek i Klaudia Siepielewska

Kalina Borys na wałachu Walor

Zamienniki cukru w diecie

Słodziki – zalety i wady

Zamiłowanie do smaku słodkiego dosłownie i w przenośni wyssaliśmy z mlekiem matki. Już od pierwszych dni życia utożsamiamy go z czymś bezpiecznym, natomiast produkty kwaśne i gorzkie w pierwotnym odruchu identyfikujemy jako szkodliwe lub nieświeże. Na co dzień możemy spotkać się z dwoma skrajnymi poglądami dotyczącymi cukru w diecie. Czy jest on „niezbędnym składnikiem odżywczym" czy „białą śmiercią"? Na to pytanie nie ma jednoznacznej odpowiedzi.

Najpowszechniej goszczący na naszych stołach cukier produkowany jest z buraków cukrowych lub trzciny cukrowej. Niestety, proces rafinacji, a więc oczyszczania, pozbawia go witamin i mikroelementów. Większość osób zdaje sobie sprawę ze szkodliwości spożywania cukru (mono- i disacharydów) w nadmiarze, a Światowa Organizacja Zdrowia zaleca, by stanowił on nie więcej niż 10% dziennego zapotrzebowania energetycznego. Oznacza to, że zdrowa dorosła osoba, o średnim zapotrzebowaniu energetycznym wynoszącym 2000 kcal, nie powinna spożyć więcej niż 50 g cukrów (sacharozy, glukozy, fruktozy itp.) dziennie. W praktyce oznacza to np. pół litra słodzonych napojów, takich jak kawa, herbata, napoje gazowane.

Substytutem cukru są słodziki, czyli substancje intensywnie słodzące pochodzenia naturalnego lub syntetycznego, które charakteryzują się zwykle małą wartością energetyczną. Na obszarze Unii Europejskiej dopuszczono do stosowania jedenaście niskokalorycznych substancji słodzących. Większość z nich otrzymywana jest na drodze syntezy chemicznej, m.in: acesulfam K, aspartam, cyklaminian, sacharyna, sukraloza, neohesperydyna DC czy neotam. Taumatynę oraz glikozydy stewiolowe pozyskuje się z roślin. Zgodnie z rozporządzeniem UE nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności wymagane jest zamieszczanie informacji o obecności tych substancji w produktach żywnościowych. Bezpieczne dzienne dawki (dopuszczalne dzienne spożycie, ADI) tych substancji słodzących są wyszczególnione w rozporządzeniu, np. dla aspartamu ADI wynosi nie więcej niż 40 mg na każdy kilogram masy ciała, a dla glikozydów stewiolowych do 4 mg na każdy kilogram masy ciała.

Coraz częściej możemy spotkać inne niż wyżej wymienione produkty słodzące. Nie zawsze artykuły spożywcze znajdujące się w dziale ze zdrową żywnością będą korzystnie wpływały na nasz organizm. Przy wyborze zdrowego słodzika należy zwrócić uwagę nie tylko na jego naturalne pochodzenie, ale również na jak najniższy stopień przetworzenia. Niezwykle istotne są także informacje mówiące o kaloryczności, indeksie glikemicznym oraz działaniu fizjologicznym na nasz organizm. Poniższy przegląd najczęściej spotykanych substytutów cukru powinien rozwiać najczęstsze wątpliwości związane z tym tematem.

Stewia jest rośliną nawet 40 razy słodszą niż sacharoza. Za tę właściwość odpowiadają glikozydy stewiolowe, czyli dziewięć związków będących pochodnymi stewiolu, związku wyizolowanego z rośliny *Stewia rebaudiana*. Wśród nich wyróżnić można rebaudiozyd A oraz stewiozyd, które są blisko 300 razy słodsze od cukru białego, a ich wartość energetyczna wynosi zero kalorii. W związku z tym, że glikozydy stewiolowe są odporne na działanie wysokich temperatur, susz lub ekstrakt otrzymany ze stewii z powodzeniem nadaje się do wypieków i deserów przyrządzanych na ciepło. Nieprzetworzone słodziki na bazie stewii nie przyczyniają się do powstawania próchnicy, a glikozydy stewiolowe wykazują działanie antyoksydacyjne, przeciwbakteryjne, przeciwzapalne oraz zmniejszają stężenie cholesterolu we krwi. Należy wybierać produkty, w których stewia występuje w formie liści suszonych, liści sproszkowanych lub w postaci wyciągów. Bezwzględnie powinno się unikać przejrzystych ekstraktów i białych proszków, które zostały silnie przetworzone i pozbawione cennych składników odżywczych.

Ksylitol to naturalny poliol, czyli alkohol wielowodorotlenowy pozyskiwany głównie z brzozy. Ksylitol dostarcza dwa razy mniej kalorii i ma aż czternastokrotnie niższy indeks glikemiczny niż cukier buraczany. Cukier brzozowy w przeciwieństwie do sacharozy, fruktozy i laktozy nie fermentuje w przewodzie pokarmowym. Ma to znaczenie dla osób borykających się z zaburzeniami wytwarzania bądź pracy enzymów trawiących cukry. Ksylitol wykazuje także właściwości bakteriobójcze, wzmacniające układ odpornościowy oraz opóźniające proces starzenia się. Poleca się go także jako środek zapobiegający próchnicy. Słodzik ten należy wprowadzać do diety stopniowo, ponieważ może wywoływać efekt przeczyszczający po spożyciu znacznej ilości. W celu uniknięcia tego problemu nie zaleca się przekraczać dziennie dawki wynoszącej 40 g.

Erytrytol należy do tej samej grupy związków chemicznych co ksylitol. Słodkość erytrytolu wynosi 65–70% słodkości sacharozy, jednak jest to bardzo dobry zamiennik cukru, szczególnie dla diabetyków i osób na diecie bezcukrowej, gdyż nie podnosi stężenia glukozy we krwi. Co więcej, produkt ten cechuje się niską kalorycznością – 1 g erytrytolu dostarcza jedynie 0,2 kcal, a więc 10 razy mniej niż ksylitol i aż 20 razy mniej niż zwykły cukier (sacharoza). Erytrytol nie pozostawia obcego posmaku oraz wykazuje odporność na obróbkę termiczną, dlatego bez obaw można dodawać go do wypieków i gorących napojów. Jego kolejną zaletą, w odróżnieniu od innych alkoholi wielowodorotlenowych (np. ksylitolu), jest to, że spożyty nawet w dużych ilościach nie wywołuje efektu przeczyszczającego.

Lukrecja, a właściwie jej sproszkowany korzeń, jest blisko 50 razy słodsza od białego cukru oraz wykazuje więcej korzystnych właściwości dla organizmu. Roślina ta ma bardzo szerokie spektrum działania leczniczego. Wzmacnia żołądek, śledzionę i układ limfatyczny, wykazuje działanie przeciwbólowe, przeciwzapalne oraz antybakteryjne. Zapobiega rozwojowi próchnicy, przeciwdziała powstawaniu kamienia nazębnego i przebarwieniom. Można ją gotować lub zaparzać, a słodki napar dodawać do przetworów owocowych, kompotów czy ciast. Może wchodzić w interakcje z niektórymi lekami, dlatego przed użyciem należy dokładnie zapoznać się z właściwościami tej rośliny.

Do naturalnych zamienników cukru zaliczamy m.in. miód oraz syrop klonowy. Produkty te zawierają związki pozytywnie wpływające na organizm człowieka. Miód wykazuje właściwości wzmacniające, antybakteryjne, przeciwzapalne oraz jest źródłem niewielkich ilości witamin i minerałów. Niestety, jest to produkt bardzo kaloryczny, który w głównej mierze składa się z fruktozy (ok. 40%) oraz glukozy (ok. 35%). Warto wiedzieć, że miód traci większość swoich drogocennych właściwości w kontakcie z wysoką temperaturą. Z kolei syrop klonowy charakteryzuje się znaczną zawartością przeciwutleniaczy, mikroelementów oraz witaminy B2, ale jego główną wadą jest duża zawartość sacharozy (nawet do 75%). Miód oraz syrop klonowy z pewnością stanowią lepszy wybór niż biały cukier, jednak z uwagi na przytoczone fakty nie należy spożywać ich w nadmiernych ilościach.

Niestety, producenci żywności nierzadko starają się wprowadzić konsumenta w błąd, oferując mu produkty przedstawione jako zdrowe, których spożywanie w rzeczywistości może prowadzić do negatywnych konsekwencji zdrowotnych. Do popularnych zamienników cukru, których spożycie powinno wzbudzać poważne wątpliwości, można zaliczyć niżej wymienione.

Fruktoza jako zamiennik sacharozy nie jest dobrym pomysłem, gdyż może przyczynić się do szeregu powikłań zdrowotnych. Nadmiar fruktozy w jadłospisie sprzyja magazynowaniu tkanki tłuszczowej, powoduje wzrost stężenia trójglicerydów we krwi oraz wzmożone odkładanie kryształów kwasu moczowego. Co więcej, fruktoza nie przyczynia się do powstania uczucia sytości, a jej zbyt duża zawartość w diecie może prowadzić do pojawienia się insulinooporności, stłuszczenia wątroby czy zespołu metabolicznego. Należy jednak jasno zaznaczyć, iż fruktoza z owoców spożywana przez zdrową osobę nie stanowi zagrożenia, gdyż jej koncentracja jest

zdecydowanie mniejsza oraz występuje ona w towarzystwie błonnika pokarmowego, wielu witamin i składników mineralnych. Natomiast fruktozę spożywczą oraz syrop glukozowo-fruktozowy należy całkowicie wykluczyć z codziennego jadłospisu.

Syrop z agawy zyskuje coraz większą popularność, można go spotkać w większości sklepowych działów ze zdrową żywnością. Warto jednak uzmysłowić sobie, iż syrop z agawy nie jest produktem ani zdrowym, ani w pełni naturalnym. Zawiera bowiem znaczne ilości fruktozy – od 70 do nawet 90%. Pomijając śladowe ilości mikroelementów i przeciwutleniaczy, jest to w zasadzie syrop glukozowo-fruktozowy (z przewagą fruktozy). Nie bez znaczenia pozostaje także proces pozyskania syropu, który odbywa się poprzez szereg termicznych, enzymatycznych oraz chemicznych reakcji. Prawdą jest, że syrop z agawy był znany od stuleci, jednak produkty obecnie zalegające na sklepowych półkach w żaden sposób nie przypominają tych spożywanych przez mieszkańców Meksyku w minionych wiekach.

Cukier brązowy, pozyskiwany z trzciny cukrowej, uważany jest za produkt zdrowszy oraz bardziej ekskluzywny niż cukier biały. Wynika to zapewne z faktu, iż brązowy odcień kojarzy się z wyrobem mniej przetworzonym oraz bliższym naturze. Rzeczywistość jednak nie pozostawia złudzeń – zarówno cukier biały, jak i brązowy w ponad 99% składają się z sacharozy. Proces produkcji obu wyrobów jest dokładnie taki sam, a brązową barwę uzyskuje się poprzez dodanie wcześniej usuniętej melasy i ponowne osuszenie kryształów cukru.

Cukier kokosowy otrzymywany jest z pąków palmy kokosowej. Zawiera on pewne ilości minerałów (magnez, potas, cynk, żelazo) i witamin z grupy B, ponieważ nie jest poddawany procesowi rafinacji. Nie zawiera sztucznych barwników, ale podobnie jak syrop klonowy ma w swojej strukturze około 75% sacharozy, co wskazuje, że nie jest właściwym zamiennikiem cukru. Produkt ten swoją popularność w znacznej mierze zawdzięcza działaniom marketingowym, co powoduje jego stosunkowo wysoką cenę.

Już sama chęć rezygnacji z białego cukru i zastąpienie go zdrowszą alternatywą stanowi nie lada wyzwanie dla wielu osób. Jak widać, również wybór odpowiedniego zamiennika może przysporzyć licznych problemów. Nie należy jednak się zrażać, ponieważ korzyści, które można osiągnąć po wyeliminowaniu nadmiaru sacharozy z diety, z pewnością zrekompensują wszelkie trudności towarzyszące tej decyzji. Podczas stosowania substytutów cukru nie należy zapominać o umiarze. Miejmy na uwadze słowa Paracelsusa, ojca nowożytnej medycyny: „Wszystko jest trucizną i nic nią nie jest. Decydującą rolę odgrywa dawka".

Katarzyna Banach, Justyna Libera, Paweł Glibowski
Poradnia Dietetyczna Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie

Zapomniane warzywa

Jarmuż

Monika Michalak-Majewska

Jarmuż (*Brassica oleracea* L. *var. sabellica* L.) jest rośliną dwuletnią, należącą do rodziny kapustowatych (Brassicaceae). Nazywany bywa kapustą bezgłową. Obecnie przeżywa renesans, znajdując uznanie u amatorów zdrowego odżywiania, podobnie jak skorzonera czy pasternak, o których pisaliśmy w poprzednich numerach Aktualności.

Chociaż jarmuż może się wydawać nieco egzotycznym warzywem, to prawdopodobnie uprawiany był już w starożytności jako roślina ozdobna i jadalna. W średniowiecznej Europie był jednym z najpopularniejszych zielonych warzyzw. Do Kanady, a następnie do Stanów Zjednoczonych, został sprowadzony przez rosyjskich kupców w XIX w.

Część jadalną jarmużu stanowią długie, ciemnozielone liście o charakterystycznej kędzierzawej strukturze, które kryją w sobie duży potencjał odżywczy. Podobnie jak brokuły i inne warzywa kapustowate jarmuż zawiera sulforafan, związek o silnych właściwościach przeciwutleniających, przeciwzapalnych i przeciwnowotworowych. Jarmuż jest bogatym źródłem witaminy K, E, C, karotenoidów (β-karotenu, luteiny, zeaksantyny), a także wapnia i żelaza. Dlatego jest polecany osobom, w których codziennym menu brakuje produktów pochodzenia zwierzęcego (zwłaszcza mleka, serów oraz mięsa), m.in. osobom na diecie wegańskiej.

Mimo niezaprzeczalnych właściwości prozdrowotnych, wynikających z obecności wymienionych substancji, jarmuż zawiera też związki antyodżywcze z grupy wolotwórczych, które zaburzają wchłanianie jodu z pożywienia. Z tego powodu, podobnie jak innych roślin kapustnych, jarmużu nie powinny spożywać w nadmiarze osoby z niedoczynnością tarczycy. Należy uważać zwłaszcza na jarmuż surowy. Obróbka cieplna (szczególnie gotowanie) pomaga pozbyć się sporej części tych związków. Podobnie jak szczaw czy rabarbar jarmuż zawiera kwas szczawiowy – związek, który wpływa na powstawanie złogów (tzw. kamieni) szczawianowo-wapniowych. Na to warzywo powinny uważać również osoby chorujące na kamicę nerkową.

Jarmuż jest warzywem typowym dla sezonu zimowego, ponieważ jego liście spożywa się dopiero po pierwszych przymrozkach, kiedy tracą gorzki smak. Dostępnych jest wiele odmian jarmużu, które różnią się kolorem liści oraz smakiem. Zbiory rozpoczynają się późną jesienią i trwają przez całą zimę. Może być spożywany na surowo – jako składnik koktajlu, w skład którego wchodzą jeszcze szpinak, seler naciowy, jabłko lub gruszka. Pod względem kulinarnym jarmuż jest podobny do szpinaku, można go podsmażyć, blanszować, serwować jako dodatek do ryb, mięs lub upiec z ciastem filo. Jest on składnikiem tradycyjnych potraw holenderskich, północnoniemieckich, portugalskich i brazylijskich. Spożywa się go w całej południowo-wschodniej Afryce, zwykle gotowany z mlekiem kokosowym i orzeszkami ziemnymi, serwowany z ugotowanym ryżem albo z ugali lub fufu, robionymi z kaszy kukurydzianej. W Japonii sok z jarmużu – znany jako aojiru – jest popularnym suplementem diety w formie proszku lub soku.

Jarmuż nie występuje na stanowiskach naturalnych, znany jest wyłącznie z upraw, które znajdują się w środkowej i północnej Europie oraz Ameryce Północnej i Azji. Ta roślina rzadko rośnie w tropikalnych obszarach, ponieważ preferuje chłodniejszy klimat. Toleruje prawie wszystkie rodzaje gleb pod warunkiem, że drenaż jest zadowalający. Jej zaletą jest oporność na działanie szkodników i chorób innych kapustowatych.

Współcześnie jarmuż zaliczany jest do tzw. superfoods, czyli żywności, która nie tylko odżywia, ale również wspomaga nasz organizm w walce z niektórymi dolegliwościami, a nawet może działać leczniczo. Włączony do jadłospisu będzie jego cennym uzupełnieniem i urozmaiceniem.

Fot. Monika Michalak-Majewska

Tradycja na tle nowoczesności

Od 3 marca do 14 kwietnia 2017 r. w Informatorium Oddziału Informacji Naukowej Biblioteki Głównej Uniwersytetu Przyrodniczego można było oglądać wystawę pisanek. Wystawa wpisała się w przedświąteczny okres wielkanocny, ukazując piękno jednego z najważniejszych symboli tych świąt. Nieprzypadkowo także na miejsce jej prezentacji wybrano Informatorium – serce bibliotecznych zasobów on-line, ukazując w ten sposób możliwość łączenia wielowiekowej tradycji ze współczesnością.

Termin „pisanka" jest zwyczajową nazwą ozdobionego różnymi technikami jaja. Do ozdabiania najczęściej wykorzystuje się jaja kurze, ale zdobić można także jaja kacze, gęsie, strusie i niemal wszystkich innych ptaków, o czym można przekonać się, odwiedzając Muzeum Pisanki w Ciechanowcu.

W różnych kulturach symbolika jaja jest podobna. Uznaje się je za symbol wszechświata, Słońca, ziemi, siły życiowej, płodności, odrodzenia, mocy odpędzającej złe duchy, a przede wszystkim zarodek i początek nowego życia. W symbolice chrześcijańskiej jajko nawiązywało do Zmartwychwstania Pańskiego i od początku było związane z Wielkanocą. Dawniej jajko symbolizowało Stary i Nowy Testament, a więc stare (skorupka) i nowe (żółtko) przymierze Boga z ludźmi. Jeszcze w pierwszych wiekach chrześcijaństwa jajko wiązało się z kultem zmarłych – ze względu na symbol życia, nadziei i wiary w życie pozagrobowe.

Malowanie jajek wielkanocnych nie jest typowo polskim zwyczajem. Źródła podają, że jajka zdobiono już w okresie starożytnym w Mezopotamii, Egipcie i Grecji. Stamtąd zwyczaj ten został przeniesiony do innych państw. Wierzono, że znaki, którymi je zdobiono, miały magiczną moc. Chroniły dom i obejście przed złymi duchami, a ludzi i zwierzęta – przed urokami, nieszczęściami i chorobami.

W Polsce jajka zaczęto zdobić najprawdopodobniej w X w. W tradycji pogańskiej malowano je podczas przesilenia wiosennego, aby potem zakopywać pod progami domów i budynków gospodarczych. Wierzono, że odstraszają wszelkie zło i sprawiają, że mieszkańcom dobrze się dzieje. Pięknie ozdobione pisanki służyły do obdarowania rodziny i najbliższych. Każdy, kto podarował kolorowe jajka drugiej osobie, życzył jej jak najlepiej, ponieważ pisanki miały zapewnić zdrowie, siłę, powodzenie i szczęście w miłości. Pisankami dzielono się również ze zwierzętami. Skorupki po pisankach dodawano do zboża i rozrzucano na polach, żeby mieć obfite plony.

Niestety, ten piękny zwyczaj zdobienia jaj ulega powolnemu zapomnieniu. Tradycja wykonywania pisanek zachowała się do dziś zaledwie w kilku polskich regionach – na Podhalu, na ziemi lubelskiej, rzeszowskiej, rawsko-opoczyńskiej, radomskiej, krakowskiej, w mniejszym stopniu na ziemi górnośląskiej i opolskiej.

Prezentowane na wystawie eksponaty pochodzą z różnych źródeł. Najcenniejszymi są pisanki ze zbiorów Muzeum Wsi Lubelskiej w Lublinie. Wśród nich znajdują się między innymi pisanki lubelskie i podlaskie, wykonane tradycyjną techniką woskową przez Mariannę Abramiuk-Piątkowską oraz pisanki wydrapywane przez Lucynę i Edwarda Pikułów z Krasnegostawu. Są także wydrapywanki wykonane według tradycyjnych wzorów w Muzeum Wsi Lubelskiej i pisanki malowane woskiem przez uczestników lekcji i warsztatów muzealnych pt. „Śniadanie Wielkanocne w Skansenie", pod kierunkiem pań Marzeny Bury i Justyny Kozłowskiej. W kolekcji znajdują się zarówno pisanki pochodzące z prywatnych zbiorów Marzeny Bury wykonane techniką woskową, jak i wydmuszki z jajek strusia emu, udostępnione przez prof. dr hab. Grażynę Jeżewską-Witkowską. Wielobarwny zbiór stanowią pisanki wykonane różnymi technikami przez studentów Studenckiego Koła Naukowego Biologów i Hodowców Zwierząt. Prezentowane w oryginalnych wiklinowych lub koronkowych koszyczkach, na tle ręcznie wykonanych serwetek i bieżników. Cieszyły oko wszystkich zwiedzających, podobnie jak niepowtarzalne kompozycje kwiatowe oraz kraszanki wykonane przez Irenę Winiarczyk i inne eksponaty udostępnione przez przyjaciół i pracowników Biblioteki Głównej UP.

Niepowtarzalnym uzupełnieniem wystawy są zdjęcia autorstwa wybitnego lubelskiego fotografa Krzysztofa Wasilczyka, pracownika Muzeum Wsi Lubelskiej. Przedstawiają organizowane w skansenie warsztaty edukacyjne kultywujące tradycje ludowe, których jednym z obrzędów wielkanocnych jest przygotowywanie pisanek na świąteczny stół.

W Informatorium można było również zapoznać się z ciekawostkami dotyczącymi „Naj... pisanek!". Dowiedzieć się między innymi, ile waży największe jajo, jaka pisanka pobiła rekord Guinessa, gdzie znajduje się największa kolekcja pisanek oraz gdzie powstały i czym były zdobione najdroższe pisanki świata.

Wystawa została przygotowana przy współpracy kustosz mgr Magdaleny Połoncarz i Krzysztofa Wasilczyka z Muzeum Wsi Lubelskiej, pracowników Katedry Biologicznych Podstaw Produkcji Zwierzęcej – prof. dr hab. Grażyny Jeżewskiej-Witkowskiej, dr Justyny Batkowskiej i mgr Moniki Siek – wraz ze studentami ze Studenckiego Koła Naukowego Biologów i Hodowców Zwierząt oraz pracowników BG UP – dr Małgorzaty Gorczyńskiej, mgr inż. Weroniki Kowalskiej oraz Ireny Winiarczyk. Należy przypomnieć, iż jest to kolejna wystawa zorganizowana wspólnie przez pracowników tych trzech instytucji.

Dzięki wystawie w Informatorium zrobiło się odświętnie, barwnie, kolorowo, po prostu „pisankowo". Wszyscy zaś, którzy ją odwiedzili, mogli nie tylko podziwiać piękno tradycyjnie wykonanych pisanek, lecz także spróbować samemu je przygotować i ofiarować swoim bliskim z życzeniami wszystkiego najlepszego.

Małgorzata Gorczyńska, Weronika Kowalska
Oddział Informacji Naukowej Biblioteki Głównej UP w Lublinie. Fot. Weronika Kowalska

Zaplanuj swoją przyszłość

9 marca 2017 r. w Centrum Kongresowym pod hasłem „Nie licz na łut szczęścia, zaplanuj swoją przyszłość" odbył się Dzień Otwarty Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, podczas którego uczelnia zaprezentowała ofertę kształcenia na najbliższy rok akademicki. Kandydaci na studentów mieli okazję przekonać się, że Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie to miejsce dla nich.

Na to ważne dla uczelni wydarzenie zostali zaproszeni uczniowie szkół ponadgimnazjalnych z województwa lubelskiego i z zaprzyjaźnionych szkół z województw sąsiednich (mazowieckiego i podkarpackiego). Uroczystego otwarcia dokonał JM Rektor prof. dr hab. Zygmunt Litwińczuk, który w swoim wystąpieniu zapraszał do studiowania na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie, poznania z bliska uczelni i udziału w bogatym programie promującym ofertę kształcenia przygotowaną przez pracowników, studentów i doktorantów. Pani prorektor ds. studenckich i dydaktyki prof. dr hab. Halina Buczkowska przekonywała przyszłych studentów, dlaczego warto studiować właśnie na UP w Lublinie oraz jak wykorzystać w pełni możliwości oferowane przez uczelnię, i zachęcała m.in. do działalności w studenckich kołach naukowych, które w czasie Dnia Otwartego każdego roku prezentują swoje osiągnięcia. Na stoisku zorganizowanym przez Dział Organizacji Studiów zainteresowani studiowaniem mogli pobrać informatory z ofertą kształcenia na rok akademicki 2017–2018 i uzyskać szczegółowe informacje na temat rekrutacji na studia. Była to okazja, aby rozwiać wszelkie wątpliwości związane z procesem internetowej rejestracji kandydatów, logowaniem do systemu, przeliczaniem ocen ze świadectwa dojrzałości itp. Oferta kształcenia została zaprezentowana kandydatom na studia w czasie prezentacji pt. „5 powodów, by studiować kierunki przyrodnicze i techniczne w UP w Lublinie".

Kandydaci, którzy marzą o tym, aby leczyć zwierzęta, w czasie prezentacji „Ścieżka lekarza weterynarii" uzyskali pełną informację o studiach na tym kierunku i odpowiedź na pytanie, dlaczego warto studiować weterynarię właśnie na naszej uczelni. W tym roku szczególnie promowano nowe kierunki studiów – wychowanie fizyczne, m.in. poprzez „Ścieżkę sportowca", i kierunek ekoenergetyka poprzez warsztaty tematyczne i „Ścieżkę inżyniera".

Pokazy tematyczne i wystawy były dostępne dla wszystkich zainteresowanych. W czasie Dnia Otwartego swoje stoiska zaprezentowały wszystkie wydziały, studenckie koła naukowe oraz Zespół Pieśni i Tańca „Jawor", Chór Akademicki, Akademicki Związek Sportowy, Rada Uczelniana Samorządu Studentów i Związek Młodzieży Wiejskiej. Na warsztaty tematyczne ze względu na ograniczoną liczbę miejsc obowiązywała rejestracja poprzez formularz zgłoszeniowy. Wszystkie warsztaty cieszyły się tak dużym powodzeniem, że rejestracja na niektóre została zakończona bardzo szybko. Szkoły poprosiły o powtórzenie niektórych warsztatów tematycznych w dodatkowym terminie, aby umożliwić maturzystom udział w interesujących zajęciach z botaniki, chemii, genetyki czy fizjologii roślin.

W czasie trwania Dnia Otwartego maturzyści, którzy tłumnie odwiedzili uczelnię, mieli możliwość: poznania oferty kształcenia 6 wydziałów; spotkania z kadrą dydaktyczną; zadania pytań na temat przyszłych studiów; poznania programu Erasmus (część studiów za granicą); poznania oferty języków obcych; spotkania ze studentami starszych lat, którzy zachęcali do studiowania, do działalności w studenckich kołach naukowych, organizacjach studenckich oraz do uprawiania różnych dyscyplin sportowych w ramach wielu sekcji; uczestniczenia w licznych pokazach i warsztatach tematycznych oraz degustacjach; uzyskania informacji na temat kwalifikacji cenionych na rynku pracy (porady doradcy zawodowego i punkt informacji o kursach i studiach podyplomowych); zwiedzania budynków poszczególnych wydziałów.

Maturzyści uczestniczyli w Dniu Otwartym w grupach zorganizowanych (szkoły zgłaszały swój udział poprzez formularz rejestracyjny), ale byli też osoby, które odwiedziły uczelnię indywidualnie i przyjechały specjalnie w tym dniu nawet z bardzo odległych miast, np. z Gdyni przyjechała kandydatka na unikatowy kierunek behawiorystyka zwierząt. W tym roku została zaprezentowana oferta kształcenia w języku ukraińskim dla kandydatów z Ukrainy, którzy chętnie uczestniczą w Dniu Otwartym każdego roku.

Każdy maturzysta znalazł dla siebie interesujący punkt programu i skorzystał z możliwości bezpośredniego kontaktu z pracownikami i studentami.

Zapraszamy uczniów, nauczycieli i wszystkich zainteresowanych studiowaniem na UP w Lublinie na Dzień Otwarty za rok. Wszystkim pracownikom, doktorantom i studentom zaangażowanym w przygotowanie tegorocznego Dnia Otwartego dziękujemy za włożoną pracę i zapraszamy do zgłaszania nowych projektów tematycznych w przyszłym roku.

Anna Woźniak
Dział Organizacji Studiów

Prezentacja wydziałów: u góry Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki, u dołu Medycyny Weterynaryjnej. Fot. Maciej Niedziółka

Języki specjalistyczne

Słyszę i zapominam
Widzę i pamiętam
Robię i rozumiem
Konfucjusz

Uczenie się to nieustanny proces, to gromadzenie doświadczeń oraz zdobywanie wiedzy. Stałymi podmiotami procesu uczenia są uczeń i nauczyciel. Zmieniają się metody nauczania, pojawiają się nowe teorie, nowe dziedziny wiedzy, co wynika z rozwoju nauki i techniki. Globalizacja wymusza poszerzanie wiedzy językowej. Rozwijający się i otwierający na świat rynek pracy wymaga od absolwentów nie tylko biegłości w języku obcym, ale również znajomości języka branżowego, niezbędnego do komunikowania się w środowisku zawodowym. Wąskie specjalizacje sprawiają, że języki specjalistyczne stają się coraz bardziej różnorodne. Posługujemy się nimi w środowisku akademickim oraz zawodowym. Ich znajomość to często warunek ubiegania się o pracę, to podstawowy warunek rozwoju zawodowego.

Pomysł na konferencje poświęcone nauczaniu języków specjalistycznych zrodził się z potrzeby wymiany doświadczeń pomiędzy nauczycielami ze wszystkich poziomów polskiego systemu edukacji, także pomiędzy specjalistami w danej dziedzinie a nauczycielami języków obcych. Wkrótce okazało się, że zainteresowanie metodami nauczania języków specjalistycznych jest bardzo duże i że wielu ekspertów, również z zagranicy chętnie włącza się w wypełnienie tej niszy.

Na naszym Uniwersytecie w październiku 2014 r. rozpoczęła działalność grupa zajmująca się językami specjalistycznymi. Koordynatorem krajowym ESP SIG (English for Specific Purposes Special Interest Group) z ramienia IATEFL Poland (International Association of Teachers of English as a Foreign Language) jest mgr Joanna Rączkiewicz, kierownik Zespołu Języka Angielskiego i Łaciny SPNJO UP w Lublinie.

Pierwsza konferencja, zorganizowana w styczniu 2014 r., okazała się sukcesem i międzynarodowe konferencje poświęcone nauczaniu języków specjalistycznych na stałe zagościły na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie. 13–14 stycznia 2017 r. Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych i Stowarzyszenie Nauczycieli Języka Angielskiego IATEFL Poland zorganizowały taką konferencję już po raz czwarty.

Stowarzyszenie Nauczycieli Języka Angielskiego IATEFL Poland dba o podnoszenie ich kwalifikacji i wszechstronny rozwój zawodowy, organizując szkolenia na terenie kraju i współpracując z organizacjami partnerskimi za granicą, publikując biuletyny i inne materiały szkoleniowe. Przedstawiciele regionalni i koordynatorzy grup szczególnych zainteresowań podejmują różnorodne działania mające na celu przybliżanie nauczycielom nowoczesnych i efektywnych metod nauczania języka angielskiego. ESP SIG (English for Specific Purposes Special Interest Group) to grupa osób zajmująca się promowaniem nauczania języków specjalistycznych.

Tematem I konferencji były „Metody i metodologia nauczania słownictwa specjalistycznego" („Methods and Methodology of Teaching Specialist Vocabulary"), II konferencji – „Innowacyjność i efektywność w nauczaniu języków specjalistycznych" („Innovative Ideas and Best Practice in Teaching ESP Classes"), a III – „Przyszłość języków specjalistycznych" („The Future of ESP"). IV Sympozjum ESP SIG IATEFL Poland było okazją do zaprezentowania „Strategii nauczania języków specjalistycznych – praktyka w sali wykładowej" („Practical Training Strategies in the ESP Classroom").

Na zorganizowanych dotychczas konferencjach eksperci w dziedzinie nauczania języków specjalistycznych poruszali następujące zagadnienia: języki specjalistyczne (english for specific purposes – ESP) oraz ich potencjalni odbiorcy; wyzwania związane z nauczaniem i uczeniem się języków specjalistycznych; różnice w nauczaniu języków specjalistycznych na różnych poziomach kompetencji językowych w ramach Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego: nauczanie i uczenie się coraz bardziej wyspecjalizowanych języków czy zwrot ku językowi ogólnoakademickiemu; CLIL (content and language integrated learning) – współpraca pomiędzy fachowcami z różnych dziedzin wiedzy i nauczycielami języków obcych; wykorzystywanie najnowocześniejszej technologii w celu uatrakcyjnienia pracy z tekstami źródłowymi, nauczanie komplementarne (blended learning) oraz materiały online w kursach ESP; programy nauczania dla studentów pierwszego i drugiego stopnia oraz studiów doktoranckich przygotowujące do działania w konkretnym środowisku zawodowym na przykładzie programu nauczania dla studentów inżynierii bezpieczeństwa oraz BiHP; oczekiwania pracodawców a kompetencje językowe absolwentów; mobilność jako nowe wyzwanie dla studentów i absolwentów uczelni wyższych; język techniczny, język medyczny, język biznesowy, język lotniczy, język wojskowy – wyzwaniem dla studentów i nauczycieli; zaangażowanie studentów w proces dydaktyczny; praktyczne podejście do nauczania języków specjalistycznych (sesje warsztatowe); przygotowanie kursu języka specjalistycznego (warsztaty); angielski język biznesowy jako język komunikacji międzynarodowej.

Uczestnicy konferencji podczas warsztatu doboru materiałów źródłowych pod kątem tworzenia programu nauczania języka specjalistycznego. Fot. Maciej Niedziółka

Trzy pierwsze konferencje otwierali prof. dr hab. inż. Krzysztof Gołacki, prorektor ds. spraw studenckich i dydaktyki UP oraz prezes IATEFL Poland Sławomir Nowikowski. Tegoroczną konferencję uroczyście rozpoczęli prof. dr hab. Halina Buczkowska, prorektor ds. spraw studenckich i dydaktyki UP, oraz wiceprezes IATEFL Poland Andrzej Obstawski.

Podczas sesji plenarnych wystąpili wybitni goście: prof. David Little (Trinity College, Dublin) oraz Geoff Tranter (Technical University, Dortmund). Po raz kolejny gościliśmy wielu prelegentów z kraju i z zagranicy: Wielkiej Brytanii, Niemiec, Włoch, Węgier, Słowenii, Turcji, Egiptu. Konferencja, podobnie jak w latach ubiegłych, była transmitowana, a uczestnicy online mogli również wziąć udział w dyskusji. Na naszej uczelni wykładom przysłuchiwało się ponad 100 uczestników, zgromadzonych w budynku CIW przy ul. Głębokiej 28.

Doroczne konferencje poświęcone nauczaniu języków specjalistycznych są naszym wkładem w rozwój języków branżowych w Polsce. Tworzenie programów nauczania dla konkretnych grup kierunków to dbałość o osiągnięcie efektów kształcenia, zgodna ze strategią Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Uczestnikom konferencji proponujemy wykłady, warsztaty metodyczne oraz spotkania z ekspertami w dziedzinie nauczania języków specjalistycznych. Dbamy również o to, by dobrze zapamiętali nasze miasto, np. uroczystą kolację uświetniają koncertami artyści związani z Lublinem.

Teraz już myślimy o przygotowaniach do kolejnej, V Konferencji ESP SIG IATEFL Poland, podczas której będziemy świętować pierwszy jubileusz.

Joanna Rączkiewicz

Europa rynkiem dla naszych jabłek

Pod takim tytułem odbyła się 28 marca 2017 r. w Centrum Kongresowym Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie międzynarodowa konferencja sadownicza.

Organizacji konferencji podjęło się Towarzystwo Rozwoju Sadów Karłowych oraz Zakład Ekonomiki Ogrodnictwa. Współorganizatorami konferencji były Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego, Krajowy Związek Grup Producentów Owoców i Warzyw, Stowarzyszenie Polskich Szkółkarzy oraz Krajowe Stowarzyszenie Eksporterzy RP.

Otwarcia konferencji i powitania jej uczestników dokonał prorektor ds. nauki, wdrożeń i współpracy międzynarodowej prof. dr hab. Zbigniew Grądzki. Swoją obecnością konferencję zaszczycili także prorektor ds. studenckich i dydaktyki prof. dr hab. Halina Buczkowska oraz prof. dr hab. Zenia Michałojć – dziekan Wydziału Ogrodnictwa i Architektury Krajobrazu. Moderatorami konferencji byli prof. dr hab. Andrzej Borowy, dr hab. Eugenia Czernyszewicz, prof. nadzw. UP, i dr Witold Boguta.

Przybyłych gości powitał prof. dr hab. Eberhard Makosz, informując jednocześnie, że ze względu na jego podeszły wiek spotkanie to jest ostatnią organizowaną przez niego konferencją. Przybyli goście odśpiewali na jego cześć „Sto lat" i dziękowali za nieoceniony, dotychczasowy wkład w rozwój polskiego sadownictwa.

Celem tegorocznej konferencji było zaprezentowanie potencjału sadowniczego w Polsce, w Europie i na świecie. Przedstawiono także problematykę wymagań jakościowych, odmianowych i fitosanitarnych oraz zagadnienia związane z poziomem cen jabłek na rynkach zachodniej i wschodniej Europy. Poruszane zagadnienia posłużyły do określenia możliwości opłacalnego eksportu krajowych jabłek na rynek nie tylko europejski, ale i chiński. Podczas obrad konferencyjnych podkreślano czołową pozycję Polski na europejskiej mapie producentów jabłek. W przyszłości potencjał produkcyjny Polski może wzrosnąć do 4,5–5 mln ton jabłek. Najbardziej opłacalnym kierunkiem zbytu owoców, gdzie uzyskuje się najwyższe ceny, jest zachodnia Europa. Eksport na zachód wymaga jednak pewnych zmian w strukturze odmianowej produkcji owoców i w dalszym ciągu poprawy ich jakości.

Na konferencji wygłoszono pięć interesujących wykładów, w tym dwa zaprezentowali uczestnicy zagraniczni. Geografię eksportu polskich jabłek w Europie przedstawiła dr Bożena Nosecka z Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej w Warszawie. Helwig Schwartau z Niemiec (Agricultural Market Information Company Hamburg) przybliżył temat obecności polskich jabłek w krajach zachodniej Europy, a Peter van Arkel z Holandii (Fruit Advies Zuid-Limburg) wygłosił wykład na temat dostosowania polskich jabłek do potrzeb i wymagań rynku zachodniej Europy. Reprezentujący Stowarzyszenie Polskich Szkółkarzy Maciej Lipecki przedstawił rozwój sadownictwa w krajach byłego Związku Radzieckiego. Natomiast problemy w eksporcie naszych jabłek do krajów Europy Wschodniej przybliżył Sławomir Kędzierski.

Konferencja spotkała się z dużym zainteresowaniem. Udział w niej wzięło ponad 200 osób, w tym 25 z zagranicy (z Chin i Ukrainy). W trakcie konferencji czynne były wystawy, m.in. środków produkcji oraz czasopism i książek sadowniczych.

Wioletta Wróblewska
Fot. Joanna Pawlak

Życzenia i podziękowania dla prof. Makosza (pierwszy z lewej)

Goście – uczestnicy konferencji z Chin

Genius loci na Krzemowym Wzgórzu

Jak co roku Katedra Projektowania i Konserwacji Krajobrazu zorganizowała wystawę projektów semestralnych, wykonanych przez studentów drugiego semestru studiów magisterskich architektury krajobrazu. Na wystawie, która była czynna od 31 stycznia do 14 lutego br., można było zobaczyć prace z przedmiotu ogólnego: projektowanie zintegrowane, z dwóch przedmiotów specjalizacyjnych: rewitalizacja krajobrazowa terenów zurbanizowanych i projektowanie konserwatorskie oraz z trzech przedmiotów fakultatywnych: park miejski – funkcja, forma, relacja z krajobrazem, ogrody tymczasowe i unikatowość krajobrazów Polski. Temat wystawy obejmował wszystkie skale i aspekty działania architektów krajobrazu, a 43 studentów, którzy pokazali 132 plansze ze swoimi projektami, wykonało ogromną i bardzo pożyteczną pracę. Ich projekty znajdą się w publikacji przygotowywanej przez Katedrę Projektowania i Konserwacji Krajobrazu.

Idea prac wykonanych w ramach przedmiotu projektowanie zintegrowane wzięła się z tego, że Lublin kształci bardzo dużą liczbę studentów, znacznym nakładem sił i środków miasta i państwa, którzy nie znajdują oparcia przy wejściu w życie zawodowe. Dlatego mieli stworzyć projekt „Krzemowego Wzgórza", czyli ośrodka, w którym mogliby, dzięki funduszom europejskim, państwowym i samorządowym oraz środkom własnym, rozpocząć kreatywną i innowacyjną pracę zawodową. Wybraliśmy na realizację tego celu Sławinek, gdzie niezabudowane grunty miejskie i skarbu państwa pozwalają na taką realizację. Projekt był realizowany w trzech warstwach. Warstwa pierwsza obejmowała skalę krajobrazu. W tej skali zostały określone cechy terenu opracowania, proponowana forma krajobrazowa, dyspozycje terenu oraz kierunek rozwiązań szczegółowych. Warstwa druga obejmowała rozwiązania przestrzenne dla centrum Krzemowego Wzgórza spełniające wymagania dla miejsca centralnego oraz projekt wybranego zespołu terenów zieleni. Warstwa trzecia obejmowała rozwiązania szczegółowe, pokazujące, jak projektowane miejsce będzie wyglądać. W efekcie można było zobaczyć, jakiego Lublina, miejsca dla zawodowego życia, oczekuje wykształcona w tym mieście młodzież.

Ideą projektu wykonywanego w ramach przedmiotu specjalizacyjnego rewitalizacja krajobrazowa terenów zurbanizowanych było zmierzenie się z osiedlem J. Słowackiego w Lublinie, które powstało w latach 60. XX w. wg projektu Oskara i Zofii Hansenów i stanowi wyjątkowe dziedzictwo kultury współczesnej Lublina. Od tego czasu osiedle nie było poddane gruntownej modernizacji ani innym przekształceniom, natomiast z racji zmiany struktury demograficznej mieszkańców oraz współczesnych przemian cywilizacyjno-kulturowych istnieje potrzeba twórczej ingerencji i zmiany sposobu zagospodarowania tych terenów. Szanując koncepcję stworzonej przez Hansenów formy otwartej, studenci zmierzyli się z problematyką rewitalizacji struktury modernistycznej, zapoznając się przy tym z elementami ówczesnego procesu projektowego, twórczych metod projektowych, obecnymi problemami społecznymi, funkcjonalno-przestrzennymi, komunikacyjnymi, znaczeniem artystycznej kreacji w środowisku mieszkaniowym i istotą ogrodów społecznych, na które moda powraca. Osiedle, na potrzeby projektu, zostało podzielone na trzy jednostki. Każda obejmowała przestrzeń między blokami i przestrzeń wspólną. W pierwszym etapie studenci wykonywali analizy, które miały na celu identyfikację problemów projektowych, a także poznanie, czym osiedle LSM im. Słowackiego różni się od innych. Tę część zamykały wspólne prezentacje wyników analiz. Na tej podstawie zostały wykonane projekty zagospodarowania osiedla. Celem pośrednim było zwrócenie uwagi na wrażliwość plastyczną rozwiązań (mozaiki, rzeźby), nastrój miejsca, formy architektoniczne, narracyjność przestrzeni oraz wpisanie się w szczególny kontekst miejsca.

Celem zadania projektowego w ramach przedmiotu specjalizacyjnego projektowanie konserwatorskie było opracowanie projektu ogrodu klasztornego uwzględniającego ochronę jego autentyzmu. Nieodzownym składnikiem założenia klasztornego, stanowiącym zarazem istotny element monastycznego życia, był klasztorny ogród. Ten komponowany teren zajmował rozległą przestrzeń na przedpolach miast lub jej niewielkie skrawki pośród ciasnej tkanki miejskiej zabudowy. Podporządkowany regule i charyzmatowi poszczególnych zgromadzeń, związany był silnie z filozofią i wynikającą z niej bogatą symboliką (miejsca, przestrzeni, kompozycji, wykorzystanego materiału), pełniąc przy tym funkcję estetyczną i utylitarną. Na przestrzeni wieków pod wpływem różnych czynników wiele z tych obiektów utraciło swą dawną wartość kulturową lub jest ona zagrożona. Zadaniem projektu było przywrócenie utraconych wartości kulturowych z uwzględnieniem zasad ochrony konserwatorskiej i metodyki badań ogrodów historycznych.

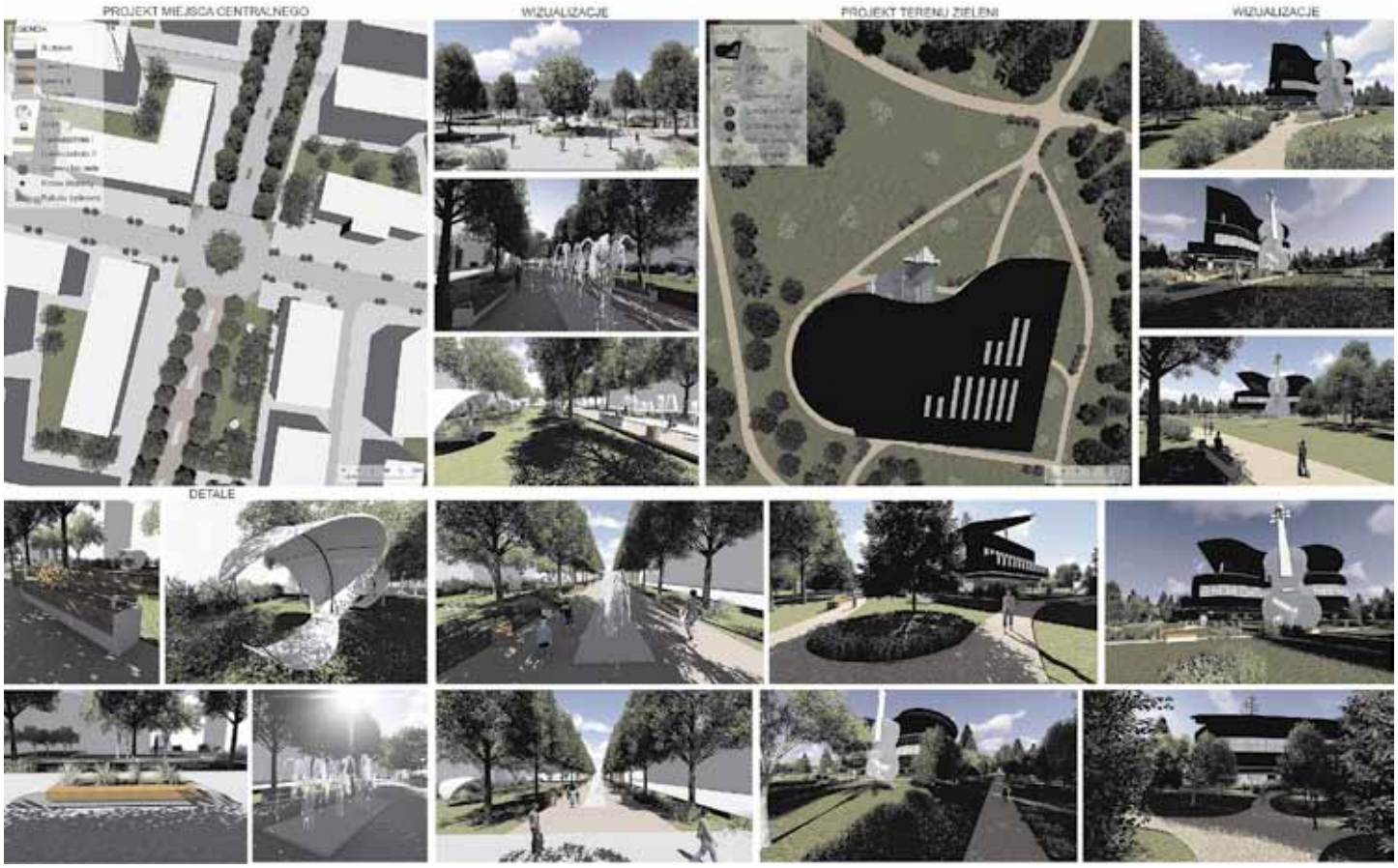
Ideą projektu przedmiotu fakultatywnego park miejski – funkcja, forma, relacja z krajobrazem było to, że uniwersytety są ważnym czynnikiem kulturotwórczym i miastotwórczym. Stąd kampusy uczelniane powinny być miejscem sprzyjającym postawom kreacyjnym oraz powinny przyciągać mieszkańców o takich zainteresowaniach. Dlatego kampus przeważnie ma formę parku. W ten sposób był projektowany kampus UMCS połączony z parkiem akademickim. Rozwój Uniwersytetu Przyrodniczego w kierunku ulicy Głębokiej poszedł w innym kierunku. Przestrzeń kampusu oddano samochodom. Celem projektu jest takie zagospodarowanie kampusu UP w Lublinie, żeby miał formę parku miejskiego. Wiemy, że zadania, które wydają się niemożliwe do zrealizowania, pobudzają do kreatywności, ponieważ nie pozwalają na standardowe, konwencjonalne rozwiązania. Studenci musieli w tym celu określić wiodącą funkcję terenów otwartych w obrębie kampusu UP, znaleźć formę, która pozwoli realizować założoną funkcję wiodącą i funkcje wspierające. Musieli również tak opracować park i jego granice, żeby znaleźć właściwe relacje z krajobrazem otaczającym – kampusu UMCS, osiedli mieszkaniowych i cmentarza.

Ideą projektu przedmiotu fakultatywnego unikatowość krajobrazów Polski było pojęcie *genius loci*. Dostrzeżenie i wyróżnienie tych szczególnych cech, sprawiających, że dana przestrzeń staje się charakterystyczna i unikatowa w odniesieniu do krajobrazu, pozwala nam mówić o unikatowości pewnych typów krajobrazu. Celem projektu była próba odnalezienia unikatowych krajobrazów Polski poprzez poznanie rodzimej tradycji w kształtowaniu krajobrazu Polski na tle innych tradycji kształtowania krajobrazu, także w aspekcie globalizmu i regionalizmu. Zaprezentowane analizy uwzględniają takie aspekty unikatowości, jak walory przyrodnicze i kulturowe Polski oraz regionalizację, czyli podział etnograficzny kraju, architekturę, stroje i tańce regionalne, kuchnię lokalną, dialekty i gwary.

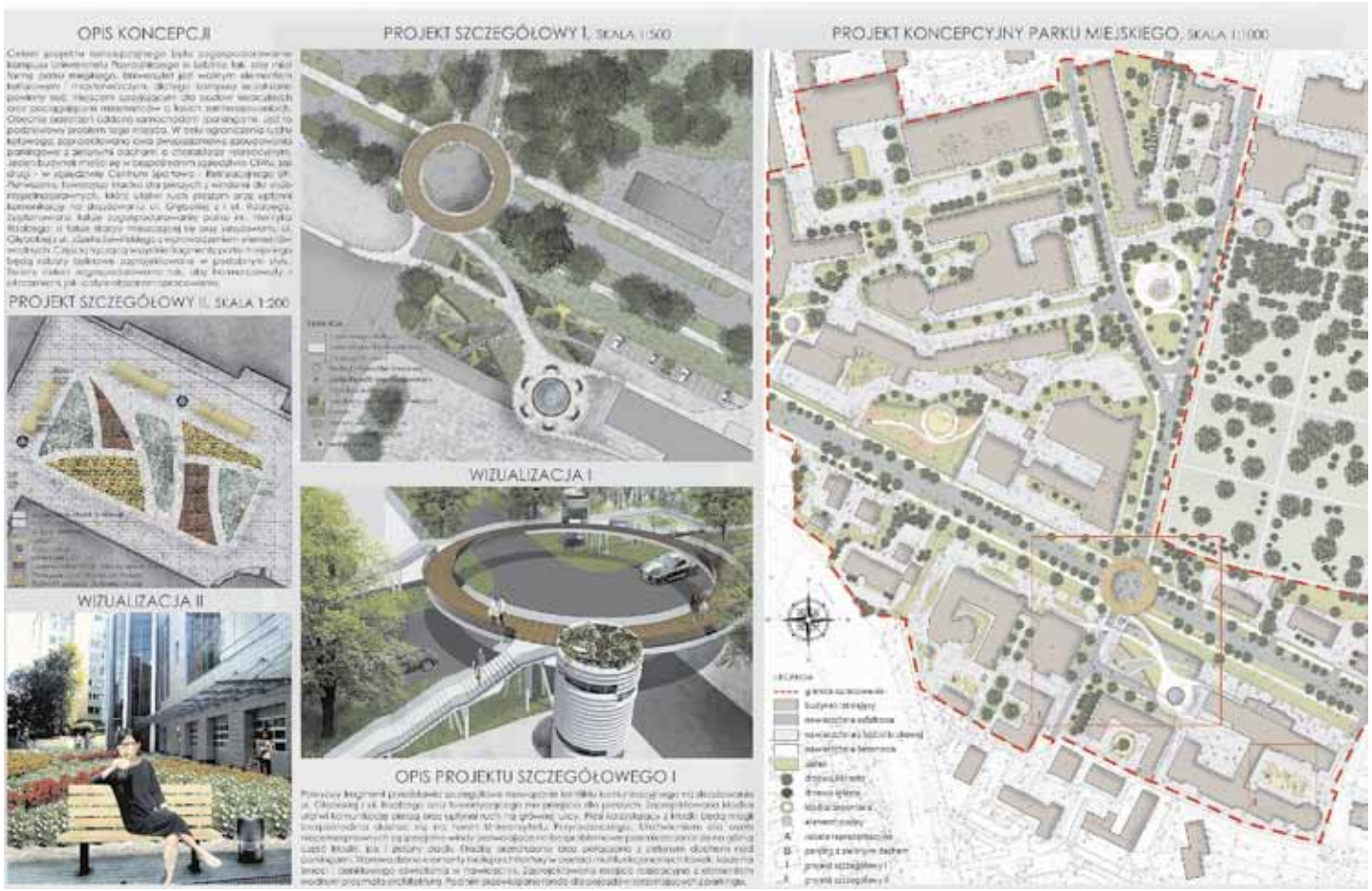
Ogrody tymczasowe i dekoracje okolicznościowe towarzyszą nam w życiu codziennym, tworząc nasze bezpośrednie otoczenie oceniane w kategoriach piękna. Powinny być tanie, wygodne w montażu i demontażu, nadające się do wielokrotnego wykorzystania i recyklingu. W ramach przedmiotu fakultatywnego ogrody tymczasowe studenci wykonali cztery projekty. Pierwszy projekt to tymczasowy ogród (także społeczny, tematyczny i pokazowy), który powinna charakteryzować kompozycja zamknięta; ogród nie powinien być związany z gruntem w sposób trwały, aby elementy tworzące ogród można było wykorzystać w innym obiekcie. Drugi z projektów to land art lub instalacja w przestrzeni publicznej o kompozycji nawiązującej do otoczenia. Trzeci z projektów to dekoracja okolicznościowa w przestrzeni publicznej lub prywatnej (ołtarz na Boże Ciało, festyn okolicznościowy, przyjęcie ślubne). Czwarty projekt to sezonowa restauracja, kawiarnia lub bar. Każdy projekt został opracowany w formie rysunku wykonawczego z wymiarowaniem i przedmiarem oraz wizualizacji, a także zawiera kosztorys.

Na wystawie pokazano wszystkie 132 plansze, ponieważ każda z nich przedstawiała projekty profesjonalnie wykonane przez inżynierów wykształconych na naszej uczelni, na kierunku architektura krajobrazu.

Jan Rylke



Agnieszka Koper, Iga Kuźmicka. Projekt Krzemowego Wzgórza, fragment opracowania



Marlena Łęczycka, Magdalena Misiewicz. Projekt kampusu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie

Ekoenergetyka

Oferta dydaktyczna Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie zostaje wzbogacona o nowy kierunek studiów – ekoenergetykę. Od października 2017 r. będzie można podjąć na tym kierunku studia w trybie stacjonarnym lub niestacjonarnym.

Obecnie oferta obejmuje studia I stopnia, pozwalające na uzyskanie tytułu zawodowego inżyniera. Studia będą realizowane na Wydziale Inżynierii Produkcji, którego pracownicy od lat prowadzą badania nad produkcją energii z różnych źródeł odnawialnych.

Wzrost zapotrzebowania na energię pochodzącą z odnawialnych źródeł, wymogi przepisów i zobowiązań międzynarodowych oraz wsparcie finansowe ze środków zewnętrznych sprzyjają rozwojowi przedsiębiorstw zajmujących się ekoenergetyką. Jest to relatywnie nowa gałąź produkcji, w związku z czym rośnie zapotrzebowanie na specjalistów z tej dziedziny. Produkcja energii z odnawialnych źródeł będzie mieć tendencję wzrostową w perspektywie długoterminowej, gdyż malejące zasoby surowców kopalnych wymuszają rozwój technologii ekoenergetycznych. Również w rolnictwie pojawia się zapotrzebowanie na specjalistów do spraw produkcji i przetwarzania biomasy, budowy biogazowni rolniczych czy wytwarzania biopaliw z surowców rolniczych. Przedsiębiorstwa funkcjonujące na rynku biomasy podnoszą problem niedoboru pracowników przygotowanych merytorycznie do tematu pozyskiwania i przetwórstwa biomasy. Również zagadnienia prawne w tej branży są złożone i ulegają częstym zmianom. Istnieje zatem potrzeba kształcenia specjalistów, którzy będą mogli pracować w przedsiębiorstwach produkujących energię ze źródeł odnawialnych, a także w jednostkach samorządowych, podejmujących istotne dla tej branży decyzje. Studia na kierunku ekoenergetyka dają młodym ludziom możliwość zdobycia wiedzy i umiejętności w zakresie pozyskiwania energii z różnych źródeł odnawialnych. Program zawiera zagadnienia techniczne, środowiskowe, prawne, a także część przedmiotów z wiedzy ogólnej, bez których zrozumienie zagadnień technicznych nie byłoby możliwe. Taka konstrukcja programu pozwala na systematyczne budowanie podstaw wykształcenia, a następnie uzupełnianie go o kwestie merytoryczne dotyczące produkcji energii ze źródeł odnawialnych. Wykaz przedmiotów ściśle związanych z produkcją energii jest szeroki i pozwala na przekazanie wiedzy dotyczącej wszystkich OZE, zarówno opartych na biomasie (technologia biopaliw stałych, ciekłych i gazowych, ocena jakości biopaliw, roślinne surowce energetyczne itp.), jak i na źródłach abiotycznych (energetyka słoneczna, wiatrowa, wodna, geotermalna). Program obejmuje też zagadnienia ekonomiczne i prawne, co pozwoli absolwentom właściwie analizować otoczenie pod kątem biznesowym oraz zmieniających się przepisów.

Program studiów obejmuje 4-tygodniowe praktyki, które studenci mogą odbywać w wybranych przedsiębiorstwach: biogazowniach, wytwórniach peletów i brykietów, firmach produkujących i instalujących urządzenia fotowoltaiczne i kolektory słoneczne. Odbyte praktyki często przeradzają się w trwałe kontakty czy zatrudnienie. W programie studiów przewidziane są wyjazdy studyjne do przedsiębiorstw funkcjonujących w branży ekoenergetycznej, gdzie studenci zapoznają się z rzeczywistym działaniem urządzeń OZE. Specjalistyczne pracownie, w których prowadzone są badania nad różnymi odnawialnymi źródłami energii, oraz plantacje doświadczalne roślin energetycznych umożliwią studentom zdobycie praktycznej wiedzy w ramach ćwiczeń i przygotowania prac dyplomowych.

Absolwenci będą w podstawowym zakresie przygotowani do pracy na stanowiskach inżynierskich i menedżerskich w firmach o nastawieniu ekologicznym, w szczególności w dziedzinie energetyki rozproszonej. Będą mieć umiejętności projektowania, realizacji i eksploatacji urządzeń i obiektów ekoenergetycznych, przydatne w pracy w przedsiębiorstwach zajmujących się wytwarzaniem i dystrybucją energii ze źródeł odnawialnych, takich jak biogazownie, farmy wiatrowe, elektrownie fotowoltaiczne, elektrociepłownie, firmy produkujące biopaliwa.

Umiejętności zdobyte podczas studiów umożliwią absolwentom także pracę w instytucjach naukowo-badawczych, jednostkach samorządu terytorialnego, organizacjach pozarządowych. Interdyscyplinarny charakter wykształcenia umożliwi im pracę również w innych gałęziach produkcji, realizujących zadania związane z sektorem przetwórstwa rolno-spożywczego i leśnictwa, a także w jednostkach gospodarczych, w których niezbędna jest wiedza techniczna, rolnicza, informatyczna oraz umiejętności organizacyjne.

Alina Kowalczyk-Juśko

Zajęcia w laboratorium odnawialnych źródeł energii. Fot. Magdalena Kachel-Jakubowska

Zajęcia terenowe w stacji doświadczalnej. Fot. Alina Kowalczyk-Juśko

Smaczna Europa

Po raz dziesiąty Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych zorganizowało Dzień Języków Obcych, który odbył się 10 maja 2017 r. w CK UP w Lublinie. Imprezę poprowadziła Grażyna Roguska, kierowinik Studium.

Pod hasłem „Smaczna Europa" studenci bawili się językami obcymi, uczestnicząc w konkursach, w których można było ustalić, jak wędrowały słowa z języka do języka.

W konkursie „Jemy w 5 językach" studenci porównywali popularne wyrażenia związane z jedzeniem, od łaciny począwszy, poprzez francuski, angielski, niemiecki i rosyjski. W „Kulinarnych ciekawostkach językowych" odnajdywali znaczenie słów. W obcym języku nie zawsze oznaczają one to, co przychodzi nam do głowy. Często można się pomylić, bo berliner to nie kiełbaska, a pączek.

Uczestnicy zabawy „Połam język w języku obcym" ścigali się, kto szybciej i lepiej przeczyta łamańce językowe. Z rozsypanki wyrazowej „Hasło w 5 językach" studenci układali powiedzenie „Żyć, aby jeść, czy jeść, aby żyć". Język polski potrzebuje 7 wyrazów, a z ilu wyrazów składać się będzie wersja niemiecka?

Podczas Dnia Języków Obcych na UP można było także rozkoszować się jedzeniem, były bowiem degustacje regionalnych potraw – rosyjskich, niemieckich, francuskich i angielskich.

Mnóstwo ciekawych nagród zapewnili sponsorzy: Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie; ambasady Szwajcarii i Republiki Federalnej Niemiec, Macmillan, Hueber, Pearson, Oxford University Press, DAAD.

red. Fot. Maciej Niedziółka

Nagroda dla naukowca

Doktor hab. Bartosz Sołowiej z Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii naszej uczelni zdobył I miejsce za najlepszą prezentację podczas XII Międzynarodowej Konferencji Naukowej „Biotechnology and Quality of Raw Materials and Foodstuffs", która odbyła się w maju na Słowackim Uniwersytecie Rolniczym w Nitrze.

Konferencja obejmowała cztery główne bloki tematyczne: Biotechnology and Molecular Biology, Food Processing and Technology, Security and Food Policy, Food Design and Innovation. W ramach bloku Food Design and Innovation, w prezentacji pt. „Physicochemical properties of high-protein reduced-fat processed cheese analogues for sportsmen and physically active people", dr hab. Sołowiej przedstawił możliwość wykorzystania białek jako zamienników tłuszczu w projektowaniu żywności dla sportowców oraz osób aktywnych fizycznie na przykładzie analogów serów topionych.

red.

Niezły Meksyk cd.

Jakie uczucie ulgi i radości wzbudził widok zajeżdżającego autobusu pod nasz hotel w Zacatecas z kompletem pozostałych „naszych" z grup lecących przez Bogotę i Panama City do Mexico City. Nie było czasu na powitania i opowieści z podróży, a nawet na zakwaterowanie się w hotelu czy kąpiele, bo inne zespoły już „ewakuowały się" z hotelu na otwierającą całą Folkloriadę wielką paradę w centrum Zacatecas. Szybkie wypakowywanie, przebieranie i nawet bez poślizgu zameldowaliśmy się w wyznaczonym miejscu.

Zacatecas jest miastem położonym malowniczo w górach, co sprawia, iż mimo lata i szerokości geograficznej nie czuło się upałów, a nawet wieczorami sięgaliśmy po polary czy swetry. Ale nie o takim klimacie warto tu wspomnieć, o innym klimacie warto tu opowiadać, o klimacie wielkiego folklorystycznego świętowania.

Otóż Zacatecas od wielu już lat jest organizatorem międzynarodowych festiwali folklorystycznych, ale pierwszy raz było organizatorem Folkloriady. Wyglądało na to, że organizatorzy wiedzieli, co robią. W mieście czuło się atmosferę wielkiej folklorystycznej fiesty. Samo otwarcie i parada zgromadziły dziesiątki tysięcy osób. Na całej trasie dekoracje, transparenty, znaki Folkloriady, a przede wszystkim radośni i życzliwi Meksykanie. Trochę było to nawet kłopotliwe, gdy w czasie parady gramy, śpiewamy i tańczymy, a tymczasem grupa jest rozrywana powitaniami i pozowaniem do zdjęć z zatrzymującymi nas dziećmi i całymi rodzinami.

Na tle Piramidy Słońca

Przed sanktuarium w Guadalupe

Co kilkaset metrów były zorganizowane punkty sprawozdawcze zapowiadające i informujące, jaki zespół właśnie się prezentuje i skąd pochodzi. A reprezentowanych było ponad pięćdziesiąt krajów ze wszystkich kontynentów.

My dumnie nieśliśmy naszą biało-czerwoną flagę i plakietkę z napisem „Polska, Jawor – Uniwersytet Przyrodniczy – Lublin".

Była to jedna z największych parad, w jakiej uczestniczyliśmy. Większe chyba były tylko w Hohhot (Chiny, 2004) i zwłaszcza w Ambato (Ekwador, 2009), ale ten ostatni był Festiwalem Owoców i Kwiatów, a folklor był tylko częścią szerokiej prezentacji.

Pod koniec parady zespoły przechodziły przy strefie VIP-ów, gdzie wokół burmistrza Zacatecas zasiadały całe władze Folkloriady i CIOFF-u. Okazało się, że wiele z tych osób mieliśmy okazję poznać i zaprzyjaźnić się z nimi. Miłym zaskoczeniem było dla mnie, kiedy jeden z mężczyzn poznał mnie, poderwał się i podszedł, aby się przywitać. Był to Argentyńczyk – Hugo Ifran, sam szef Folkloriady. Po uściskach i krótkiej wymianie zdań odtańczyliśmy przed VIP-ami trzyminutową pokazówkę. Później, w trakcie festiwalu, po koncertach, po konferencji czy zamykającej festiwal mszy świętej, była okazja do bezpośrednich z nimi kontaktów i układania planów na przyszłość.

Od rozpoczęcia Folkloriady do jej zakończenia zespoły koncertowały na różnych scenach w Zacatecas i w okolicznych miasteczkach. Większość koncertów odbywała się na scenach zbudowanych na wolnym powietrzu, na głównych placach, skwerach bądź w teatrach. W każdym brało udział kilka zespołów, tak by koncerty trwały około dwóch godzin.

My, oprócz naszych tańców lubelskich, prezentowaliśmy tańce rzeszowskie, górali spiskich, podlaskie, oberka z kujawiakiem, krakowiaka i oczywiście mazura ułańskiego. Tam gdzie występowało więcej zespołów, trzeba było być przygotowanym na krótkie 10–20-minutowe prezentacje, a nawet 3–5-minutowe.

Sądząc po reakcjach publiczności, oklaskach, a nawet owacjach na stojąco i skandowaniu „Polonia, Polonia", i oczywiście bisowaniu, Jawor podobał się na tle innych zespołów i mieliśmy poczucie bycia w ścisłej czołówce.

Nie był to festiwal konkursowy, ale jeśli tak reaguje publiczność, jeśli tak interesują się nami media (byliśmy w dwóch studiach telewizyjnych), jeśli obserwatorzy innych festiwali czy szefowie obecnych zespołów składają nam propozycje przyjazdu do nich, więc to chyba o czymś świadczy.

Kolejnym przykładem jest nasz śpiew w czasie mszy świętej poprzedzającej zakończenie Folkloriady, podczas której śpiewało kilka zespołów po jednej pieśni, ale jedynie nas poproszono, abyśmy zaśpiewali dwie pieśni. Na tym samym placu w przeszłości odprawiał mszę świętą Jan Paweł II, co upamiętnia pomnik.

Po mszy była okazja na krótką rozmowę i zdjęcie z grupą VIP-ów. Był wśród nich wspomniany Hugo Alcedes Ifran – dyrektor Folkloriady i jednocześnie szef argentyńskiej sekcji CIOFF-u, poznany w 1995 r., kiedy organizował nasze koncerty w prowincji Entre Rios, w Argentynie, przy okazji festiwalu w Brazylii. Byli także: Filip Besaunt – szef światowego CIOFF-u i dyrektor francuskiego oddziału UNESCO, poznany w 1998 r. na festiwalu w Confolens, kiedy udzielał się jeszcze jako młody asystent założyciela CIOFF-u, nieżyjącego już Henry'ego Coursage'a.

Guy Loundry, przez wiele lat szef kanadyjskiego CIOFF-u i jednocześnie wiceprzewodniczący światowego, który organizował nam dwutygodniowy pobyt i koncerty w Montrealu w 1982 r., połączony z wyjazdem na festiwal do Puerto Rico.

Rafael Maldonado – poznany w 1983 r. na festiwalu w Badajoz (Hiszpania). Obaj byliśmy jeszcze wtedy tancerzami, później przez wiele lat szefował zespołowi Ekstremadura oraz szefował hiszpańskiej sekcji CIOFF-u.

Była też okazja poznać nowe osoby z branży, choćby szefa meksykańskiej sekcji CIOFF-u, szefową festiwalu w Puerto Rico (już mamy oficjalne zaproszenie na 2017 r.) czy szefa festiwalu w Agrigento na Sycylii, który też złożył nam zaproszenie, i wiele innych osób – z Holandii, Wysp Kanaryjskich, San Vincent czy Grenady.

Ostatniego przedpołudnia w Zacatecas zwieziono wszystkie zespoły na wzgórze i po godzinnym ustawianiu wykonano wspólne zdjęcie. Folkloriadę kończył wieczorny koncert na głównej scenie w centrum miasta, gdzie do 3-minutowych prezentacji wybrano tylko 17 zespołów, w tym

nas. Zapowiedziano też następną Folkloriadę w 2020 r., która ma się odbyć w Rosji. Po Folkloriadzie zespoły rozjechały się do różnych meksykańskich miast. My pojechaliśmy na pięć dni do Morelii i na ostatnie dwa dni do Mexico City.

Warto wspomnieć jeden z koncertów w miasteczku Moravatio w stanie Michoacán, gdzie publiczność żegnała nas, wiwatując na stojąco „Viva Polonia!". Przy kolacji burmistrz powiedział: „Niełatwo tak poruszyć tę publiczność, a wam się to udało".

Inny koncert już w Mexico City, w Xochimilco kończący festiwal. Przed nami występował zespół polinezyjski z wysp Togo, który bardzo rozgrzał publiczność i wysoko zawiesił poprzeczkę. Tancerki i tancerze o oliwkowym kolorze skóry, ubrani tylko w listki palmowe i udekorowani kwiatami, szaleli w rytm tam-tamów. Trudno jest występować kolejnemu zespołowi w takiej atmosferze i utrzymać temperaturę emocji. Ale naszym się udało! Pomimo że byli kompletnie ubrani. Znowu owacje na stojąco.

Ale nie zawsze było tak miło i słodko. Tym razem pojechaliśmy do miasteczka pod Morelią. Na miejscu okazało się, że osoba odpowiedzialna za spakowanie kostiumów nie zabrała całego „regionu" i nie mieliśmy w czym tańczyć tańców lubelskich. Cóż było robić, „Lublin" trzeba było zatańczyć w kostiumach podlaskich. Jestem pewien, że Meksykanie i tak tego nie zauważyli. Na zakończenie zagrała nam kapela mariachi i każdy otrzymał ręcznie wykonane ananasy z gliny, które są specjalnością regionu.

Kolejny koncert, o którym warto wspomnieć, był wyjątkowy ze względów organizacyjnych. Pierwszą rzeczą, która nas zaskoczyła, była eskorta policji. Musieliśmy jechać w kolumnie autobusów z zespołami i wozów policyjnych z uzbrojonymi po zęby policjantami, ponieważ region Michoacán jest bardzo niebezpieczny z powodu potyczek karteli narkotykowych z policją. Dodatkowo na miejscu dowiedzieliśmy się, że mieszkańcy miasteczka złożyli się sami na wynajęcie sceny i oświetlenia na nasz występ, a bieda mieszkańców rzucała się w oczy – znać ją było choćby po ich ubiorze, budynkach czy wygłodniałych psach. Po występie zostaliśmy jeszcze zaproszeni na wspaniałą ucztę połączoną z imprezą, na której młodzież bawiłaby się pewnie do rana i szalała na parkiecie z zespołem z Kolumbii, gdyby nie oczekująca na nas eskorta policji.

W przerwie między koncertami

Parada otwierająca Folkloriadę

Zwykle za granicą organizatorzy przygotowują gościom jakieś atrakcje turystyczne. Tym razem było dość skromnie. Zwiedzaliśmy miasta, w których koncertowaliśmy, starą kopalnię miedzi i miasto Guadalupe. Nie było też czasu na dalsze eskapady, ale sami zorganizowaliśmy sobie wizytę w sanktuarium Matki Bożej z Guadalupe i oglądanie piramid Teotihuacán.

Do sanktuarium Matki Boskiej z Guadalupe planowaliśmy pojechać w przeddzień wylotu, 15 sierpnia, pomiędzy porannymi występami na głównym placu przed katedrą a popołudniowym w Xochimilco. Zanim rozpoczęły się występy na placu, poszliśmy całą grupą do katedry. Katedra jest najważniejszą budowlą sakralną w Meksyku, wzniesioną na ruinach świątyń azteckich, w której jeden z ołtarzy jest polski! Jest na nim obraz Jezusa miłosiernego, siostry Faustyny Kowalskiej i świętego Jana Pawła II.

Po występie i zdjęciach czekaliśmy na autobus, a czując niedosyt zwiedzania i wiedząc, że u Latynosów gros czasu spędza się na czekaniu, wróciliśmy do katedry. Okazało się, że trwa już tam wielkie nabożeństwo (przecież 15 sierpnia jest święto Wniebowstąpienia Najświętszej Marii Panny), ale nie rezygnując, przemieszczaliśmy się w ciszy (oczywiście w kostiumach) bocznymi nawami. Jakiś mężczyzna zaczepił mnie kilkoma pytaniami, ale ponieważ mój hiszpański nie pozwala mi na pełną swobodę w konwersacji, odesłałem go do naszego muzyka i tłumacza Tomka Czechowskiego. Później pojawił się jeszcze jakiś jeden Meksykanin chętny do zadawania pytań. Za chwilę ktoś przy ołtarzu (nabożeństwo trwało nadal) wita i pozdrawia zespół z Polski. Okazało się, że ci, którzy nas zaczepiali i podpytywali, są z obsługi katedry i to oni przekazali informację o nas dalej. Powiedzieli, że mszę świętą koncelebruje sam kardynał Meksyku i że po mszy chce się z nami spotkać. Tak też było, ustawiliśmy się na schodach przy ołtarzu, kardynał przyszedł, przywitał nas i po krótkiej rozmowie pobłogosławił!

Ponieważ czas naglił, po szybkim pożegnaniu udaliśmy się do autobusu, tym bardziej że trzeba było przejechać przez pół wielomilionowego miasta i wrócić na popołudniowy koncert. Tu moc Kościoła, a może modlitwy okazała się wielka. Otóż nie wiadomo skąd pojawiło się przed naszym autobusem dwóch policjantów na motocyklach, żeby nas pilotować. Jechali przed nami na sygnale, blokowali każde skrzyżowanie niezależnie od koloru światła, tak że przejechaliśmy bez zatrzymywania się aż do sanktuarium Matki Bożej z Guadalupe. Mieliśmy więc czas na pobyt, modlitwę w starej i nowej bazylice, i oczywiście na pamiątkowe zdjęcia.

Do Teotihuacán pojechaliśmy ostatniego dnia pobytu. Rano spakowaliśmy się kompletnie, żeby już nie wracać do hotelu, tylko jechać prosto na lotnisko. Wieczorem mieliśmy samolot do Paryża, którym polecieliśmy wszyscy według pierwotnego planu, bo stewardesy Air France skończyły strajkować.

Muszę tu wspomnieć o Tomku Czechowskim mieszkającym w Meksyku od prawie ćwierćwiecza. Na początku lat dziewięćdziesiątych grał w naszej kapeli, był z zespołem w Meksyku w 1992 r., po czym wyjechał tam na stałe. Cały czas gra na skrzypcach w meksykańskich kapelach mariachi, ale kiedy dowiedział się, że przyjeżdżamy na Folkloriadę – wziął urlop, przyjechał do nas i towarzyszył nam, grając, do ostatniego dnia pobytu w Meksyku.

Zaliczam ten wyjazd do jednego z bardziej udanych pod każdym względem. Artystycznym, organizacyjnym (hotele), przeżytych wielu sympatycznych, dobrych zdarzeń w trakcie pobytu, spotkania starych znajomych, nawiązania nowych kontaktów, a przede wszystkim dobrej atmosfery w grupie.

PS

Dziękuję wszystkim uczestniczącym w wyjeździe, młodzieży, współpracownikom, a przede wszystkim panu profesorowi Andrzejowi Borowemu, który okazał się świetnym kompanem w podróży i na miejscu, a także wrażliwym opiekunem i fundatorem!

Zbigniew Romanowicz. Fot. Archiwum ZPiT „Jawor"

Odnajdziesz siebie

Wielki Post, 40 dni poprzedzające uroczystości Zmartwychwstania Pańskiego, to czas w którym osoba Jezusa Chrystusa wydaje się być najbliższa człowiekowi. Liturgia słowa tego okresu zawierająca fragmenty Starego Testamentu, a przede wszystkim Ewangelia ukazują Jezusa, który ze szczególną uwagą patrzy na człowieka chorego, cierpiącego, potrzebującego pomocy. Dialog z takim człowiekiem rozpoczyna się od pytania: Czy chcesz być zdrowy? Czy chcesz widzieć? Czy pragniesz doświadczać głosu świata? Oczywiście, że każdy pytany odpowiadał pozytywnie na te pytania. Ale Jezus łączył ludzkie, cielesne potrzeby z kondycją wewnętrzną, religijną, w centrum której znajdowała się wiara. Dlatego ten niezwykły dialog kończył się często pytaniem: Czy wierzysz, że mogę cię uzdrowić? Czy wierzysz…

Wiara jest odpowiedzią na wezwanie Boga

Jezus w sposób bardzo krótki powiedział o ludzkiej odpowiedzi. Jego słowa sprowadzają się do obowiązków człowieka względem Boga. Na początku są powtórzeniem znanych formuł katechetycznych zaczerpniętych ze Starego Testamentu: Będziesz miłował Pana Boga swego całym swoim sercem, całą swoją duszą i całym swoim umysłem… całą swoją mocą. Te słowa są jakby bezpośrednim echem uroczystego wezwania z Księgi Powtórzonego Prawa: Słuchaj Izraelu, Pan jest naszym Bogiem – Panem Jedynym.

Bóg nas pierwszy umiłował. Miłość Jedynego Boga jest przypomniana w pierwszych dziesięciu słowach. Przykazania zaś Dekalogu, w świat którego wkraczamy, wyjaśniają z kolei odpowiedź miłości, do której udzielenia wobec Boga powołany jest człowiek.

Biblijne brzmienie Dekalogu

Na początku Pan Bóg się przedstawia jako ktoś, kto adresata wywiódł z ziemi egipskiej, z domu niewoli. Skoro twórca Dekalogu uczynił tak wiele, to człowiek reprezentowany przez naród wybrany jest wezwany do tego:

1. Panu, Bogu swemu, będziesz oddawał pokłon i będziesz mu służył. A zatem: Nie będziesz miał cudzych bogów przede mną i nie będziesz czynił żadnej rzeźby i żadnego obrazu.

2. Nie będziesz wzywał imienia Pana, Boga twego, do czczych rzeczy.

3. Pamiętaj o dniu szabatu, aby go uświęcić. Sześć dni będziesz pracować i wykonywać wszystkie twe zajęcia. Dzień zaś siódmy jest szabatem ku czci Pana, Boga twego. Nie możesz zatem w tym dniu wykonywać żadnej pracy.

4. Czcij ojca twego i matkę twoją, abyś długo żył na ziemi, którą Pan, Bóg twój, da tobie.

5. Nie będziesz zabijał. Słyszeliście, że powiedziano przodkom: Nie zabijaj; a kto by się dopuścił zabójstwa, podlega sądowi. A ja wam powiadam: Każdy, kto się gniewa na swego brata, podlega sądowi.

6. Nie będziesz cudzołożył. Słyszeliście, że powiedziano: Nie cudzołóż. A Ja wam powiadam: Każdy, kto pożądliwie patrzy na kobietę, już się w swoim sercu dopuścił z nią cudzołóstwa.

7. Nie będziesz kradł, czyli nie kradnij, czyli nie przywłaszczaj sobie własności, która nie należy do ciebie.

8. Nie będziesz mówił przeciw bliźniemu twemu kłamstwa jako świadek. Słyszeliście, że powiedziano przodkom: Nie będziesz fałszywie przysięgał, lecz dotrzymasz Panu swej przysięgi.

9. Nie będziesz pożądał domu bliźniego twego. Nie będziesz pożądał żony bliźniego twego, ani jego niewolnika, ani jego niewolnic, ani jego wołu, ani jego osła, ani żadnej rzeczy, która należy do bliźniego twego.

10. Powtórzenie treści przykazania dziewiątego i w konsekwencji: Gdzie jest twój skarb, tam będzie i serce twoje.

Te ścisłe wskazania dotyczą każdego człowieka, niezależnie od tego, kim jest ani co sobą reprezentuje. Nas może i powinien interesować świat nakazów i zakazów wypływających z faktu przynależności do konkretnej grupy społecznej o charakterze kulturowym, czy też religijnym. W tym miejscu chcemy zaprezentować świat praw wypracowany przez Stefana kardynała Wyszyńskiego. Ten świat, nazywany polskim Dekalogiem, znany jest także jako ABC społecznej krucjaty miłości. I tak:

1. Szanuj każdego człowieka, bo Chrystus w nim żyje. Bądź wrażliwy na drugiego człowieka, twojego brata.

2. Myśl dobrze o wszystkich, nie myśl źle o nikim. Staraj się nawet w najgorszym znaleźć coś dobrego.

3. Napraw krzywdę wyrządzoną słowem. Nie czyń rozdźwięku między ludźmi.

4. Rozmawiaj z każdym językiem miłości. Nie podnoś głosu. Nie przeklinaj. Nie rób przykrości. Nie wyciskaj łez. Uspokajaj i okazuj dobroć.

5. Przebaczaj wszystko, wszystkim. Nie chowaj w sercu urazy. Zawsze pierwszy wyciągnij rękę do zgody.

6. Działaj zawsze na korzyść bliźniego. Czyń dobrze każdemu, jakbyś pragnął, aby tobie tak czyniono. Nie myśl o tym, co tobie jest kto winien, ale co ty jesteś winien innym.

7. Czynnie współczuj w cierpieniu. Chętnie spiesz z pociechą, radą, pomocą, sercem.

8. Pracuj rzetelnie, bo z owoców twej pracy korzystają inni, jak ty korzystasz z pracy drugich.

9. Włącz się w społeczną pomoc bliźnim. Otwórz się ku ubogim i chorym. Użyczaj ze swego. Staraj się dostrzec potrzebujących wokół siebie.

10. Módl się za wszystkich, nawet za nieprzyjaciół.

Papieskie nauczanie o Dekalogu

Tak Dekalog, jak i jego interpretacje, które powstały na przestrzeni stuleci, stają się coraz częściej przedmiotem dogłębnych rozważań papieża Franciszka. Pamiętamy jego przesłania z ubiegłego roku, które wprost dotyczyły miłosierdzia wypływającego z kart praw pozostawionych nam przez samego Boga. Ojciec święty z wielką pokorą pochyla się nad treścią Dekalogu, który wpisuje się w naturę każdego człowieka. To on zdaje się być najlepszym, jednakowym dla wszystkich programem życia. On ma odniesienie do Stwórcy, do świata i do każdego człowieka. Według nauczania papieskiego dobre zrozumienie Dekalogu wyraża się przede wszystkim poprzez miłosierdzie. Ono z kolei zakorzenione jest w tej postawie, która nosi imię miłości. Będziesz miłował Pana Boga twego z całego serca twego, ze wszystkich sił twoich i ze wszystkich myśli twoich, a bliźniego twego jak siebie samego. Warto zwrócić uwagę na miłość samego siebie. To nie jest egoizm, ale doskonała miara miłowania drugiego człowieka. W niej zawiera się wszelka wartość, która jest ważna dla człowieka. Dlatego ciągle są aktualne pouczenia biblijne: Wobec drugiego człowieka postępuj tak, jakbyś chciał, aby wobec ciebie postępowano. Te proste wskazania, które występują prawie w każdej wypowiedzi papieskiej, znajdują swoje streszczenie w liście apostolskim biskupa Rzymu:

1. Odkryj Boże miłosierdzie w Biblii.

2. Przyjmij Boże miłosierdzie w spowiedzi świętej.

3. Wyjdź do ubogich i odrzuconych.

4. Codziennie myśl o tym, co miłosiernego zrobiłeś.

5. Odkryj na nowo ciszę.

W tej ciszy i głębokiej zadumie zapewne odnajdziesz siebie.

Oprac. ks. dr Stanisław Sieczka

Wspomnienie

Prof. dr hab. Eligiusz Madej (1936–2017)

W dniu 29 marca 2017 r. w wieku 80 lat zmarł prof. dr hab. Eligiusz Madej, emerytowany profesor UP, wieloletni kierownik Katedry i Kliniki Chorób Wewnętrznych Zwierząt Wydziału Medycyny Weterynaryjnej. W dniu 3 kwietnia 2017 r. po pożegnaniu na terenie Klinik Weterynaryjnych z udziałem JM Rektora i władz uczelni prof. Madej pochowany został na cmentarzu przy ulicy Lipowej w Lublinie. Odszedł człowiek związany całym swoim życiem zawodowym, przez 46 lat, z Wydziałem Medycyny Weterynaryjnej w Lublinie. Z pochodzenia człowiek Lubelszczyzny, z wyboru klinicysta, pasjonat zawodu, dociekliwy naukowiec, zaangażowany nauczyciel akademicki, konsekwentny wychowawca młodzieży i przede wszystkim wrażliwy i życzliwy człowiek, wyrozumiały, spokojny i lubiany kierownik.

Eligiusz Madej urodził się 23 lipca 1936 r. w Budkach koło Kraśnika. Studia weterynaryjne odbył w latach 1955–1959 na Wydziale Weterynaryjnym WSR w Lublinie. Gdy był jeszcze studentem, zatrudniony został jako młodszy asystent w Katedrze i Klinice Chorób Wewnętrznych Zwierząt, kierowanej wówczas przez prof. Zdzisława Finika. W 1966 r. obronił pracę doktorską, a następnie objął stanowisko adiunkta. W latach 1973–1974 odbył staż naukowy w Institute for Research on Animal Diseases w Compton, w Anglii. W roku 1977 uzyskał habilitację, a w 1995 został profesorem w zakresie chorób wewnętrznych zwierząt. W latach 1981–1984 pełnił funkcję dyrektora Instytutu Nauk Klinicznych, a w 1988 r. został kierownikiem Katedry i Kliniki Chorób Wewnętrznych Zwierząt na Wydziale Medycyny Weterynaryjnej, którym pozostał do czasu przejścia na emeryturę w 2006 r. W czasie swojej pracy pełnił również funkcje we władzach uczelni. Był prodziekanem Wydziału Weterynaryjnego ds. studenckich w latach 1978–1981 i 1993–1996 oraz prorektorem AR ds. kadr i organizacji w latach 1996–2002.

Prace naukowe Profesora w latach 60., 70. i 80. dotyczyły zwierząt gospodarskich: obejmowały studia nad chorobami koni – schorzeniami morzyskowymi, ochwatem kopytowym i mięśniochwatem porażennym oraz chorobami bydła – niestrawnościami, a także schorzeniami metabolicznymi, w tym wynikającymi z niedoborów makro- i mikropierwiastków. Osiągnięciem naukowym Profesora były obserwacje dotyczące wpływu niedoborów wapnia, magnezu, fosforu i innych mikroelementów na stan zdrowia i produkcyjność oraz występowanie chorób u wysokomlecznego bydła. Był autorem 106 publikacji naukowych, promotorem 4 przewodów doktorskich i opiekunem naukowym 2 przewodów habilitacyjnych.

W ramach pracy dydaktycznej i wychowawczej Profesor prowadził wykłady i ćwiczenia z zakresu chorób wewnętrznych zwierząt oraz

dietetyki weterynaryjnej dla starszych roczników. Dla studentów – lekarzy weterynarii, ponad 40 roczników, w tym i dla autora tego wspomnienia, stał się jedną z najważniejszych osób podczas teoretycznej i praktycznej nauki zawodu. Był niezwykle dokładnym, dociekliwym, ale i cierpliwym nauczycielem. I jak sam wielokrotnie podkreślał, chciał być również wychowawcą. Swoim przykładem oddziaływał na młodych ludzi, pokazując zapał, zaangażowanie, pracowitość, rzetelność, uczciwość, a także uśmiech, ciepło i życzliwość.

Jako organizator i kierownik Katedry Profesor stawiał znaczne wymagania współpracownikom i młodszym kolegom. Wyznawał zasadę zadań i wtedy wymagał odpowiedzialności i dużego zaangażowania w pracę naukową i dydaktyczną z poświęcaniem znacznej ilości czasu studentom, ich stażom i przygotowaniu praktycznemu.

Profesor był od 1986 r. członkiem Światowego Towarzystwa Bujatrycznego, a od 1999 do 2002 r. wiceprezesem Polskiego Stowarzyszenia Bujatrycznego, którego był współzałożycielem.

Za swoje osiągnięcia odznaczony został w 1979 r. Złotym Krzyżem Zasługi, w 1989 r. Krzyżem Kawalerskim Orderu Odrodzenia Polski, w 1995 r. Medalem Komisji Edukacji Narodowej, w 2002 r. Krzyżem Oficerskim Orderu Odrodzenia Polski i medalem Lumen Mundi (Światłość Świata).

W roku 2006 przeszedł na emeryturę. Pozostał jednak aktywnym przyjacielem i częstym gościem Katedry, do ostatnich swoich dni interesując się jej działalnością, radując jej sukcesami i wspierając swą wiedzą i doświadczeniem młodsze koleżanki i kolegów.

Szanowny Profesorze, wspominając Twoją spuściznę, jako reprezentant pokolenia Twoich uczniów, zapewniam, że zachowamy w pamięci to, co było w Twojej pracy najlepsze. W pracy zawodowej będziemy się starać przekazywać kolejnym młodym naukowcom wartości, które uznawałeś za najistotniejsze, te dotyczące rzetelności w nauce, a nowym rocznikom studentów – najlepszą wiedzę, bazując na życzliwej i skutecznej dydaktyce oraz ich wychowywaniu opartym na szacunku i wzajemnej tolerancji. Zatem spoczywaj w pokoju.

Cześć Twojej pamięci!

Jacek Madany
kier. Katedry i Kliniki Chorób Wewnętrznych Zwierząt Wydziału Medycyny Weterynaryjnej UP w Lublinie

Matura u przyrodników

11 marca 2017 r. po raz trzeci odbyła się, ciesząca się coraz większą popularnością, „Próbna matura z chemii u przyrodników". W pierwszej edycji brało udział około 80 osób, rok później już 250, a w tym roku organizatorzy – pracownicy Katedry Chemii Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii – otrzymali 360 zgłoszeń. W przedmaturalnym egzaminie sprawdzali się uczniowie liceów ogólnokształcących z Lublina (I, II, III, V, IX, XXI, prywatnego im. Królowej Jadwigi, im. Kazimierza Wielkiego, Społecznego im. Jana III Sobieskiego) oraz szkół z Krasnegostawu, Sandomierza, Lubartowa, Chełma, Parczewa, Biłgoraja, a także absolwenci liceów z Rzeszowa, Włodawy i Chełma.

Tegoroczny arkusz zawierał 33 zadania, za które suma punktów wynosiła 60. 18 zadań dotyczyło zagadnień z chemii ogólnej i nieorganicznej, pozostałe – z chemii organicznej. Po trwającym trzy godziny egzaminie młodzież wypełniła ankietę dotyczącą celowości próbnej matury oraz poziomu zadań. Arkusz, przygotowany przez dr Jadwigę Stachowicz, dr Urszulę Głaszcz oraz mgr Jadwigę Berecką, uczniowie ocenili na średni/trudny, same zaś zadania uznali za ciekawe i ambitne. Dla najlepszych uczniów wzorem lat ubiegłych organizowane są warsztaty laboratoryjne „Chemiczny niezbędnik maturzysty", które odbywają się w ostatnim tygodniu kwietnia.

Monika Sachadyn-Król

Sukces drużyny ergometru wioślarskiego

Wyjątkowo zakończyły się dla zawodników naszej uczelni tegoroczne Akademickie Mistrzostwa Polski w Ergometrze Wioślarskim.

Drużyna mężczyzn oraz drużyna kobiet wywalczyły mistrzostwo w typie uczelni społeczno-przyrodniczych. Znakomity występ naszych zespołów przypieczętował swoim startem Kamil Tchorzewski, zdobywając z czasem 2:50,5 drugie miejsce w klasyfikacji generalnej mężczyzn. W osiągnięciu tak wspaniałych rezultatów nie przeszkodziła nawet słaba organizacja mistrzostw, które w tym roku po raz pierwszy zorganizował AZS UP Poznań, a nie jak przez wiele poprzednich lat AZS Warszawa.

W AMP uczestniczyło ponad 550 zawodników (waga lekka – 123 oraz waga open – 201) i zawodniczek (waga lekka – 103 oraz waga open – 120) z 42 uczelni, sklasyfikowanych w punktacji generalnej oraz w typach: uniwersytety (13), uczelnie społeczno-przyrodnicze (10) oraz uczelnie techniczne (10).

Mistrzostwa rozpoczęły się od rywalizacji w wadze lekkiej kobiet i mężczyzn (panie do 61,5 kg, panowie do 75 kg), do której zawodnicy z naszej uczelni przystąpili w składzie: Paulina Krawczuk (40 miejsce w klasyfikacji indywidualnej), Klaudia Wróbel (44), Łukasz Bassara (31), Paweł Skiba (75), Patryk Mroczek (107). Wśród naszych zawodniczek wagi lekkiej najlepsza okazała się Paulina Krawczuk, która indywidualnie zdobyła brązowy medal w typie USP.

Drużyny kobiet i mężczyzn AZS UP

Następnie do walki przystąpili zawodnicy wagi open. W tej kategorii reprezentowali nas: Joanna Niezgoda (20), Kamila Janicka (28), Anna Piętocha (33), Weronika Maleszka (42), Kamil Tchorzewski (2), Michał Popławski (28), Rafał Szabat (29), Paweł Stępień (47), Dominik Szymański (76), Patryk Niedźwiecki (111). W tej grupie zawodników najlepszy rezultat osiągnął wspomniany już Kamil Tchorzewski, który wywalczył srebrny medal w klasyfikacji generalnej AMP oraz złoty medal w typie USP, oraz Joanna Niezgoda, która zdobyła srebrny medal w typie uczelni społeczno-przyrodniczych.

Warto zaznaczyć, że drużyny naszej uczelni zaprezentowały się najlepiej spośród reprezentacji naszego województwa, bowiem mężczyźni zajęli 7 miejsce w klasyfikacji generalnej, a zespoły PL i UMCS odpowiednio 22 i 23 miejsce. Natomiast drużyna kobiet uplasowała się na 14 miejscu w klasyfikacji generalnej, wyprzedzając drużynę PL (15) oraz UMCS (23).

Pomimo złej organizacji, licznych opóźnień, błędów sędziowskich, pomyłek w punktacji zawody przebiegały w atmosferze sportowej rywalizacji, której towarzyszyły niesamowity doping i ogromne emocje.

Agnieszka Błaszczak
Fot. AZS UP

Choć chwasty, są piękne

W środę 17 maja 2017 r. w Centrum Kongresowym UP w Lublinie odbył się wernisaż połączony z finałem konkursu fotograficznego pt. „Piękne są, choć chwasty się zwą", zorganizowanego przez Studenckie Koło Naukowe Ochrony Roślin „SKOR", działające przy Wydziale Ogrodnictwa i Architektury Krajobrazu UP w Lublinie.

Wystawę otworzyła prof. dr hab. Renata Nurzyńska-Wierdak. Przyznano 10 wyróżnień, natomiast 3 pierwsze miejsca zajęły prace Agnieszki Ferenc, Kamila Stefaniaka i Adrianny Rafalskiej.

Był to już trzeci ogólnouczelniany konkurs fotograficzny zorganizowany przez „SKOR", pierwszy odbył się w 2015 r. Z wyróżnionych prac powstał kalendarz ogrodniczy zawierający porady dla pasjonatów ogrodnictwa.

Serdecznie gratulujemy! Więcej informacji na stronie SKN „SKOR".

Tekst i fot. Marek Kopacki

Wernisaż i finał konkursu fotograficznego „Piękne są, choć chwasty się zwą", zorganizowanego przez SKN „SKOR"

Niezły Meksyk

U góry Zespół Pieśni i Tańca „Jawor” z organizatorami Folkloriady, u dołu wszystkie zespoły, które wzięły w niej udział. Czytaj tekst na str. 28–29. Fot. Archiwum ZPiT „Jawor”

Mateusz Chojnowski na klaczy Misisipi podczas XIV Akademickich Mistrzostw Województwa Lubelskiego oraz Regionalnych i Towarzyskich Zawodów Konnych w Skokach przez Przeszkody. Czytaj tekst na str. 16. Fot. Weronika Matysek